

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

ÉDITO Zénitude



Alors que nous vivons une période particulièrement tendue liée à la situation internationale et à d'autres facteurs, le stress est au cœur de nos préoccupations. Pour beaucoup, le traitement passe par la consommation de produits anxiolytiques ou de psychotropes. Des solutions qui soulagent temporairement, mais qui ne permettent pas de régler les problèmes. D'autres privilégient des réponses psychiques. Dans ce contexte, le zen s'est imposé comme une évidence pour certains. Ce mode de pensée et de comportement a gagné en popularité au cours des dernières années. Il était donc normal que *Zoom Japon* s'y intéresse. Dans ce dernier numéro de l'année, nous vous racontons son origine et sa place dans la société nippone.

La rédaction

courrier@zoomjapon.info

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Gare de Harajuku, Shibuya, Tôkyô



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

La question des ressortissants japonais enlevés par la Corée du Nord reste aujourd'hui un sujet de mobilisation pour les familles qui n'ont pas obtenu leur retour. Si l'histoire de YOKOTA Megumi, enlevée à l'âge de 13 ans en novembre 1977, est la plus représentative, d'autres cas continuent de susciter des manifestations. MASUMOTO Teruaki, frère de Rumiko disparue en 1978, poursuit le combat pour obtenir le soutien de la population et des autorités.

2 mille milliards de yens (12,1 milliards d'euros). Tel est le montant que le gouvernement va débloquer pour soutenir les efforts de relance de son industrie des semi-conducteurs, marquant ainsi la dernière mesure prise par Tôkyô pour reconquérir sa gloire passée dans ce secteur critique. Le pays a perdu son avance dans ce domaine et accorde désormais des subventions aux fabricants afin de renforcer leurs capacités.

GÉOGRAPHIE Naissance d'une nouvelle île

Le Japon a ajouté une nouvelle île à sa collection déjà impressionnante, après qu'une éruption volcanique sous-marine à 1 200 km au sud de Tôkyô a créé une nouvelle masse continentale. Selon les experts, la petite île est née d'une série d'éruptions qui ont débuté en octobre près de l'île d'Iwoto, qui fait partie de la chaîne d'îles d'Ogasawara, dans le Pacifique occidental.

ÉCONOMIE De quoi redonner le sourire

L'excédent des comptes courants du Japon au premier semestre 2023 a triplé par rapport à l'année précédente pour atteindre un record de 12,7 mille milliards de yens (78,5 milliards d'euros). Il a été soutenu par des rendements records des investissements étrangers, alors que, dans le même temps, la baisse des coûts d'importation de l'énergie a réduit le déficit commercial.



KODÔ

ONE EARTH TOUR 2024

WARABE

1-2-3 MARS 2024

PARIS - SALLE PLEYEL

TOURNÉE 2024

26 FÉVRIER STRASBOURG - PMC / **28 FÉVRIER LILLE** - NOUVEAU SIÈCLE
6 MARS NANTES - CITÉ DES CONGRÈS / **7 MARS RENNES** - LE LIBERTÉ
9 MARS LYON - AMPHITHÉÂTRE






ET POINTS DE VENTE HABITUELS






Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

Cette lanterne recouverte de mousse incarne parfaitement le wabi sabi*, ce concept d'imperfection qui caractérise le zen.*

Incontournable esprit zen

Ces dernières décennies, l'Occident s'est laissé séduire par ce courant de pensée sans toujours en saisir la portée.

L'intérêt pour tout ce qui touche au zen a atteint des niveaux sans précédent en Occident. Le terme est utilisé dans des noms de marque pour commercialiser toutes sortes de produits, allant des ordinateurs portables aux matelas. Cherchez des livres sur le zen sur Amazon et vous obtiendrez plus de 50 000 résultats. Le mot lui-même est devenu un synonyme galvaudé d'un état de calme sans stress. Le zen a captivé l'imagination de l'Occident depuis qu'il a été introduit au début du XX[e] siècle. L'une de ses sommités D.T. Suzuki (1870-1966), qui a donné d'innombrables conférences et écrit plus de 100 livres sur le sujet, dont les incontournables *An Introduction to Zen Buddhism* (1934) et *Zen & Japanese Culture* (1938), a été l'un des principaux acteurs de cet engouement.

Inspirés par Suzuki, des écrivains occidentaux comme Christmas Humphreys et Alan Watts ont popularisé le zen. Le livre de Humphreys, *Zen Buddhism* (1949), a été cité par Van Morrison dans sa chanson *Cleaning Windows* (1982), tandis que *L'Esprit du zen* (trad. de l'anglais par Marie-Béatrice Jehl, Points, 2005) de Watts a influencé des écrivains de la Beat Generation comme Jack Kerouac et Alan Ginsberg. Le premier a été qualifié de *"premier patriarche du bouddhisme en Amérique"* par le magazine *Tricycle*. Son roman classique, *Les Clochards célestes* (trad. de l'anglais par Marc Saporta, Folio, 1974), respire la passion du zen à chaque page. *Dharma* (trad. de l'anglais par Pierre Guglielmina, Fayard, 1999) est un recueil de 400 pages des réflexions de Kerouac sur le bouddhisme. A la fin des années 1950, les intellectuels occidentaux, les artistes, les riches philanthropes et de nombreux lecteurs étaient fascinés par le zen, en grande partie grâce aux livres et aux conférences de Suzuki.

La popularité naissante du zen a été confirmée par des articles dans des journaux et des magazines tels que le *New York Times,* le *New Yorker, Newsweek* et la *Chicago Review*. Des artistes et des intellectuels aussi divers qu'Aldous Huxley et Dizzie Gillespie ont épousé la voie du zen.

L'intérêt pour le zen a fait un bond en avant au cours de la décennie suivante, lorsque toute une génération de jeunes gens a commencé à rechercher de nouvelles philosophies, de nouvelles expériences et un mode de vie plus paisible et plus significatif. En 1968, au beau milieu de cette évolution sismique des mentalités, les Beatles se sont rendus à Rishikesh, en Inde, pour apprendre la méditation. Ce faisant, ils ont sensibilisé des millions de personnes ordinaires au concept de la méditation. Le zen n'était plus réservé à l'élite intellectuelle.

Plus récemment, Jon Kabat-Zinn (*Au cœur de la tourmente, la pleine conscience,* trad. de l'anglais par Claude Maskens J'ai, 2012 ; *Où tu vas, tu es,* trad. de l'anglais par Yolande Du

Luart, J'ai lu, 2013) a contribué à déclencher un nouveau boom du zen, en utilisant le cheval de Troie de la "pleine conscience" pour introduire des techniques adaptées de la méditation zen afin d'aider les personnes souffrant du syndrome de stress post-traumatique et d'autres maladies. Aujourd'hui, la méditation de pleine conscience est pratiquée dans un nombre croissant d'institutions à travers le monde, notamment dans les écoles, les services de police et les multinationales, dont Google, Amazon, Yahoo, Ford et Nike.

Le zen est arrivé au Japon à la fin du XIIe siècle, lorsqu'en 1191, le moine Eisai (1141-1215) est revenu de Chine en répandant la nouvelle d'une nouvelle forme de bouddhisme appelée Chan. Il a également rapporté des graines de thé, et c'est donc à lui que l'on doit l'introduction du zen (dérivé du *chan*) et du thé vert au Japon, deux éléments fondamentaux de la cérémonie du thé japonaise inspirée du zen. Il est donc considéré comme le fondateur du zen au Japon, et de l'école zen Rinzai en particulier.

Un peu plus tard, en 1223, un autre moine appelé Dôgen (1200-1253) s'est également rendu en Chine et est revenu en 1227 pour fonder la branche du zen japonais connue sous le nom de Sôtô. Ensemble, ces deux sectes, Rinzai et Sôtô, ont eu une influence énorme sur la culture japonaise. Leur impact considérable sur tous les niveaux de la société japonaise est encore perceptible aujourd'hui, qu'il s'agisse des jardins paysagers, de la cérémonie du thé ou de l'austère simplicité de l'art, de l'architecture et du design japonais.

Néanmoins, le succès du zen ne s'est pas fait du jour au lendemain. Eisai s'est d'abord heurté à l'opposition et à l'hostilité des partisans des écoles traditionnelles du bouddhisme, établies au Japon depuis le VIe siècle, à Kyôto, alors capitale du Japon. Ce n'est qu'à l'époque de Kamakura (1185-1333) que le zen a commencé à être largement accepté. Au cours de cette ère, l'équilibre du pouvoir s'est déplacé de Kyôto à Kamakura, et la classe des guerriers samouraïs a pris de l'importance, leur donnant le pouvoir pendant les 700 années suivantes, de 1160 à 1868. Les samouraïs ont rapidement adopté le zen. En effet, *"l'essor du zen est inextricablement lié à l'essor des samouraïs"*, affirme D.T. Suzuki.

Mais pourquoi une religion fondée sur la compassion et la non-violence a-t-elle trouvé grâce auprès de l'élite guerrière japonaise ? Tout d'abord, les samouraïs, qui affrontaient la mort tous les jours sur le champ de bataille, trouvaient beaucoup de réconfort dans la croyance zen selon laquelle vie et mort sont égales. En même temps, comme l'explique Suzuki, *"la discipline zen est simple, directe, autonome et exigeante"*, sans être encombrée par une doctrine ésotérique complexe ou un bagage émotionnel. En outre, poursuit Suzuki, le zen *"nous conseille... de ne pas croire en un être supérieur autre que soi-même"*.

L'exhortation du zen à aller droit devant et à ne pas regarder en arrière trouvait un écho chez les samouraïs, qui devaient faire preuve d'un grand sens pratique pour survivre. Sur le champ de bataille, avec les flèches qui volent et les épées qui s'agitent, une nanoseconde de déconcentration peut coûter la vie. Dans ce contexte, l'enseignement du zen selon lequel l'illumination dépend entièrement des efforts de l'individu a trouvé grâce auprès des nobles de l'élite guerrière.

Ainsi, la simplicité, l'austérité, l'autodiscipline et l'importance de la méditation pour trouver son véritable moi sont autant d'aspects du zen qui ont exercé un grand attrait sur les samouraïs. Comme l'explique l'architecte FUJIMORI Terunobu, *"le fait d'affronter la mort tous les jours entraînait inévitablement une profonde introspection sur leur existence personnelle... Le zen met en partie l'accent sur la nécessité d'examiner attentivement l'essence des choses et de rester à l'écart des ornements éblouissants et des possessions mondaines"*.

Une autre contradiction apparente pour nos esprits occidentaux est le fait que de nombreux redoutables combattants samouraïs étaient également dévoués aux divers arts associés au zen – cérémonie du thé, poésie, jardinage paysager, calligraphie, etc. Comme l'a écrit Trevor Legget, ancien instructeur de judo et ancien chef du service japonais de la BBC : *"De nombreux guerriers étaient des hommes de culture, des poètes et des artistes, dont l'œuvre était souvent éclairée par leur formation au zen"*.

William Scott Wilson, dans l'introduction de sa traduction du Code du Bushidô de KAMIKO Tadashi (Tuttle, 2023), va plus loin : *"Ces hommes n'étaient pas simplement de rudes combattants sans éducation, mais incarnaient souvent l'idéal extrême-oriental d'un équilibre entre la conscience culturelle et l'expertise artistique, d'une part, et de grandes capacités martiales, d'autre part. En effet, ils considéraient que les arts culturels et martiaux se soutenaient mutuellement, comme les deux ailes d'un oiseau"*.


L'éphémère est au cœur de la culture zen.

Les arts culturels et martiaux (kendô, tir à l'arc, etc.) étaient étroitement liés à l'entraînement zen des samouraïs, car ils exigeaient tous une concentration suprême sur la tâche à accomplir. C'est ce que nous appellerions aujourd'hui l'importance de la pleine conscience. Comme l'observe Nathan Algren, le personnage de Tom Cruise, dans *Le Dernier samouraï* (2003) d' Edward Zwick : *"Dès leur réveil, ils se consacrent à la perfection de ce qu'ils poursuivent. Je n'ai jamais vu une telle discipline."*

Le zen nous a donc fourni un moyen de calmer nos esprits anxieux et de nous détacher, même brièvement, des tribulations de la vie quotidienne. Il nous a également donné une riche variété d'arts qui peuvent nous aider à atteindre cet objectif. En outre, le zen a enrichi nos vies d'une multitude de mots d'emprunt, tels que satori, kendô, bonsaï, ikebana, *kôan* (brève anecdote absurde ou paradoxale), karaté, aïkidô – chacun étant un prisme scintillant révélant une nouvelle vision de la vie.

Le plus zen de tous ces termes est *wabi sabi*, une clé essentielle pour comprendre la psyché japonaise. C'est aussi le plus difficile à traduire. *Wabi* signifie littéralement "pauvreté", mais s'applique à tout ce qui est rustique, humble, naturel ou imparfait. *Sabi* veut dire solitude, mais est également utilisé pour décrire ce qui est usé par le temps, sans prétention, souvent avec un élément de création artistique - comme les ustensiles utilisés lors d'une cérémonie du thé.

Utilisés ensemble, les deux mots évoquent une beauté rustique, imparfaite, naturelle, mélancolique et, surtout, éphémère. Parmi les exemples, citons une lanterne en pierre recouverte de mousse, un bol de cérémonie du thé fait à la main et craquelé par l'âge, ou encore le chant de grillons invisibles dans les arbres autour d'un vieux sanctuaire en bois sous une lune d'automne. Mais rien n'incarne mieux le concept japonais de beauté éphémère que les cerisiers en fleurs, vénérés par les Japonais précisément parce que les fleurs ne durent qu'une semaine environ.

En acceptant la beauté de l'éphémère dans toutes les choses, y compris la vie elle-même, le *wabi sabi* incarne l'essence insaisissable de l'esthétique japonaise. C'est aussi l'âme du zen.

STEVE JOHN POWELL
& ANGELES MARIN CABELLO

Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

EXPÉRIENCE Le lâcher prise pour de vrai

Le *zazen* fait partie des éléments importants de la pratique du zen. En voici les grandes lignes.

A quand remonte la dernière fois où vous vous êtes déconnecté de tous vos appareils électroniques, où vous avez cessé de vous préoccuper de toutes les choses que vous devriez faire et où vous vous êtes simplement assis en silence, sans rien faire, sans même penser à quoi que ce soit ?

Si vous faites cela régulièrement, vous faites probablement partie des personnes de plus en plus nombreuses qui ont découvert les bienfaits mentaux et physiques du *zazen*, ou méditation assise. Les autorités sanitaires reconnaissent que la méditation est un traitement efficace contre le stress et la dépression. Nombreux sont ceux qui la considèrent comme le moyen idéal de se détendre et d'oublier ses soucis. Elle fait partie du programme de bien-être d'entreprises telles que Google, Nike et Starbucks. Selon l'ancien patron d'Apple, Steve Jobs, lorsque vous pratiquez la méditation de pleine conscience, *"votre intuition commence à s'épanouir et... vous voyez beaucoup plus de choses que vous ne pouviez le faire auparavant"*. Dans le monde des surmenés, le nouveau mantra est *"ne faites rien, restez assis !"*. Pourtant, la simple détente est loin d'être le véritable objectif du *zazen*. *"Le zen ne doit jamais devenir un moyen de se sentir bien ni un tranquillisant pour calmer l'excitation et les pensées sauvages"*, déclare ÔMORI Sôgen (1904-1994) dans son livre *Introduction to Zen Training* [Introduction à l'entraînement zen, Tuttle, 2020], traduction anglaise de *Sanzen Nyûmon*, le texte japonais classique pour les étudiants débutants en zen. En tant que l'un des plus grands maîtres zen du Japon, il a exprimé sa gratitude pour la récente floraison de l'intérêt international pour le zen. Mais il s'est également inquiété du fait que beaucoup viennent au zen pour de mauvaises raisons.



Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

Se laisser imprégner par la beauté simple des choses.

Non pas qu'il nie les bienfaits de la pratique du zen pour la santé, mais pour ÔMORI Sôgen et beaucoup d'autres comme lui, le véritable objectif de *zazen* ne devrait être rien de moins que l'illumination : *"Toucher la vie infinie et le monde absolu, comprendre qu'il s'agit là de son vrai moi"*.

Les trois principales écoles zen du Japon, Sôtô, Rinzai et Ôbaku, divergent quant à la meilleure façon de pratiquer *zazen*. La première croit en l'utilisation de *zazen* seule pour atteindre progressivement l'illumination. La seconde utilise également le *zazen* mais le complète par des *kôan*, ou énigmes, conçus pour briser l'esprit rationnel afin d'atteindre une illumination intuitive soudaine. Quel est le son d'une main qui frappe ? C'est le *kôan* le plus connu, posé pour la première fois par le moine Hakuin au XVIIIe siècle. Le moine Eisai (1141-1215) a ramené les enseignements du zen Rinzai de Chine en 1191, tandis que l'école du zen Sôtô a été établie par le moine Dôgen (1205-1253). En 1244, celui-ci a également fondé Eihei-ji - le temple de la paix éternelle – dans la préfecture de Fukui, non loin de la ville de Fukui, dans la région de Chibu. Steve Jobs a un jour envisagé de devenir moine dans ce temple après avoir visité Eihei-ji.

Quelle que soit la branche que vous suivez, elles ont toutes en commun l'objectif d'atteindre l'illumination et de découvrir votre véritable personnalité.

Le nombre de touristes au Japon ayant retrouvé des niveaux pré-covidiques, de plus en plus de visiteurs, inspirés par la tendance de la pleine conscience, sont à la recherche d'une expérience zen. En réponse, de plus en plus de temples


Shinshoji Zen Museum & Gardens

Séance de zazen au Shinshô-ji, situé à l'extérieur de Fukuyama, dans la préfecture de Hiroshima.

bouddhistes ont ouvert leurs portes, offrant aux visiteurs un aperçu de leur monde autrefois secret. Le temple Eihei-ji, par exemple, propose des séjours d'une nuit avec pratique du *zazen*. Il est situé au cœur des montagnes près de la côte nord-ouest du Japon, sur un terrain offert par un samouraï qui était un fervent adepte de Dôgen. Aujourd'hui, 100 moines se consacrent au style de *zazen* de maître Dôgen au sein de ce temple.

Ailleurs, le temple Shinshô, situé dans les collines boisées à l'extérieur de Fukuyama, dans la préfecture de Hiroshima, s'est rebaptisé Shinshô-ji Zen Museum and Garden (Musée et jardin zen de Shinshô-ji). Son objectif est de rendre le monde du zen *"totalement accessible au public… à travers les cinq sens"*. Il propose également la pratique du *zazen*.

Un guide vous accueille dans le bureau en forme de pomme de pin et vous conduit à travers les magnifiques jardins du Shinshô-ji, qui font partie du vaste complexe du temple situé à flanc de colline. Dans le "Jardin du cœur qui apprécie", des carpes koï se prélassent dans l'étang, dont la forme rappelle le caractère chinois du cœur, bordé d'érables d'un côté et de cerisiers de l'autre. En traversant la gracieuse arche en bois du pont du dos du dragon, qui enjambe l'étang et mène à l'International Zen Training Hall, vous commencez à vous sentir tout *wabi sabi* (voir p. 5) avant même d'avoir commencé à méditer.

Un moine au crâne rasé vous accueille à l'extérieur de la salle. *"Tout d'abord, veuillez retirer vos chaussures et vos chaussettes et mettre ces sandales en bois"*, dit-il. *"Ensuite, inclinez-vous avant et après avoir pénétré dans la salle, les paumes jointes en signe de gratitude."*

A l'intérieur de la salle de bois ombragée se trouvent plusieurs plates-formes basses recouvertes de tatamis. Sur chacune d'entre elles, d'épais coussins *zafu* semblables à des futons ont été pliés en trois, de sorte que la partie arrière est beaucoup plus haute que la partie avant. Le moine montre comment se hisser à reculons sur le futon et s'y percher les jambes croisées.

Aussi difficile que cela puisse paraître, c'est bien plus confortable que vous ne l'imaginez. De plus, la disposition du *zafu* permet de s'asseoir avec le dos droit, ce qui facilite la respiration, un élément fondamental du *zazen*.

"Si vous vous endormez, joignez vos mains et levez-les devant votre poitrine. Je vous réveillerai avec le keisaku *(un long morceau de bois plat). Ne considérez pas cela comme une punition"*, ajoute-t-il. *"C'est simplement pour vous aider à vous concentrer."*

Sur ce, il allume un bâton d'encens et frappe quatre fois une petite cloche tenue à la main. Le son résonne dans le silence comme les ondulations d'un étang. Vous commencez à méditer.

Le silence s'installe dans la salle, rompu seulement par le chant des oiseaux qui s'échappent des arbres à l'extérieur. Au début, une centaine de pensées encombrent votre esprit en ébullition. Mais comme le moine l'a indiqué dans son préambule, vous laissez aller les pensées comme s'il s'agissait de ballons de baudruche et vous vous concentrez uniquement sur votre respiration. Peu à peu, vous sentez votre esprit se vider de son bavardage habituel. Vous remarquez la douce brise de montagne qui souffle à travers les fenêtres, le parfum du bois nu, le ronronnement d'un avion au loin.

Pendant ce temps, le moine patrouille avec une lenteur de paresseux, *keisaku* prêt à l'emploi. Une jeune femme courageuse, qui n'a pas plus de quinze ans, lève les mains pour demander au grand bâton de la réveiller. Le moine s'approche d'elle en traînant les pieds. Ils échangent des courbettes. Le moine assène quatre coups dans le dos de la femme, deux de chaque côté de la colonne vertébrale. Les autres membres du groupe suivent rapidement et lèvent les mains, impatients de recevoir leur propre coup. D'une


Nobutada Omote

Le jardin de pierre du Shinshô-ji.

certaine manière, l'expérience ne serait pas complète si ce n'était pas le cas. Heureusement, les coups ne piquent qu'un instant, puis vous laissent une sensation de bien-être, tout comme un bon massage.

Au bout d'une quarantaine de minutes, la séance est terminée. Vous flottez dans le soleil de l'après-midi des jardins, ravi, vivant et alerte. Se sentir détendu et revigoré n'est peut-être pas l'objectif initial de *zazen*, mais c'est un effet secondaire indéniable. Après une journée passée dans une chaîne ininterrompue de tâches multiples, même un petit plongeon dans la mer de la tranquillité méditative peut s'avérer très thérapeutique. De courtes sessions comme celle-ci constituent une excellente introduction au *zazen*, mais elles sont loin des rigueurs monastiques austères et de la discipline stricte qu'endurent les moines à temps plein. Pour les visiteurs qui recherchent une expérience zen plus profonde, des temples comme le temple Antai proposent des programmes de plus longue durée. En fait, Antai-ji exige un engagement minimum de trois ans. Il est situé dans la préfecture de Hyôgo, dans une campagne isolée près d'un parc national sur la côte de la mer du Japon. Il possède environ 50 hectares de terrain dans les montagnes. Il a été fondé en 1921 par Oka Sôtan en tant que monastère pour les érudits qui étudient *Shôbôgenzô : la vraie loi, trésor de l'Œil* (trad. par Orimo Yoko, Sully, 2012), l'œuvre maîtresse de Dôgen. Le temple a fait l'objet d'un récent documentaire de la NHK WORLD-JAPAN, intitulé *"Ne cherchez rien, restez assis"*. Les gens viennent de tout le Japon et de plus de trente pays étrangers pour apprendre *zazen* ici. Ils pratiquent *zazen* quatre heures par jour. Cela représente un total impressionnant de 1 800 heures par an. Il leur est également demandé de faire beaucoup de travail physique – cuisiner, couper du bois, balayer, laver, cultiver la rizière et les champs de légumes du temple. Cela surprend les visiteurs qui s'attendent à faire *zazen* toute la journée.

Dans de nombreux temples, le travail physique est considéré comme faisant partie de la pratique du *zazen*. C'est ce qu'on appelle le *samu* – le travail physique effectué dans le cadre d'une pratique spirituelle. Comme pour le *zazen*, l'objectif est de libérer l'esprit des soucis quotidiens et de se concentrer sur l'instant présent. Ainsi, l'accomplissement des tâches quotidiennes devient une nouvelle occasion de méditer. Comme le dit un moine : *"Tout est* zazen*"*. Antai-ji organise également des séjours plus courts de cinq jours en mai, juillet et octobre. On attend également des participants qu'ils participent aux tâches manuelles.

Selon Nakamura Ekô, l'abbesse d'Antai-ji, le secret du *zazen* est le suivant : *"Ne cherchez rien, restez assis. Si vous cherchez quelque chose, ce n'est pas du* zazen*"*, dit-elle. *"Vous devez reconnaître ce que vous devez faire maintenant. Et le faire simplement. Cela équivaut à la pratique du zen"*.

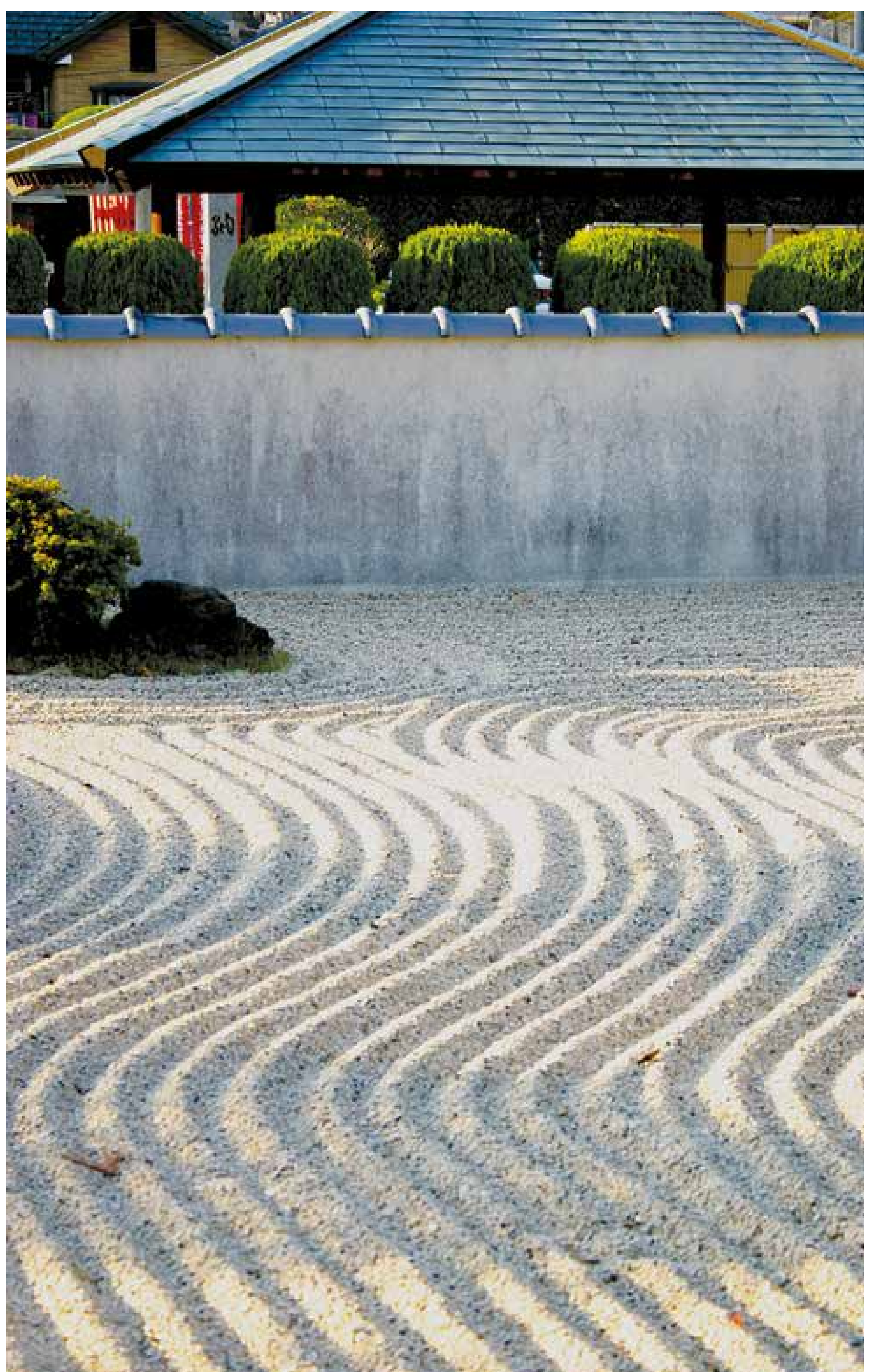
Si vous pensez que l'illumination semble lointaine et difficile, inspirez-vous des paroles de Dôgen lui-même, qui soutenait que la pratique et l'illumination sont identiques. Dans le *Bendôwa*, un des fascicules du *Shôbôgenzô,* il écrit que *"penser que la pratique et l'illumination ne sont pas une seule et même chose n'est rien d'autre qu'une vision... illusoire. L'illumination est sans fin... la pratique est sans commencement... Il n'y a pas de pratique séparée de l'illumination"*.

Ou comme le dit Nakamura Ekô, *"arrêtez de poursuivre, arrêtez de fuir. Lorsque vous pratiquez* zazen*, ne le faites pas avec l'idée que vous voulez gagner quelque chose. Soyez simplement vous-même et asseyez-vous. Lâchez prise et laissez le* zazen *être simplement le* zazen*. Alors, vous serez enfin juste vous - un"*.

S. J. P. & A. M. C.

TRADITION **Au cœur des jardins de pierre**

Fondement de l'esthétique zen, les jardins secs revêtent de nombreux mystères, mais sont une source de bien-être.


Le jardin de pierre du temple Saizô, à Hiroshima.

Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

"Pour comprendre la beauté d'un jardin japonais, il faut comprendre la beauté des pierres". Ainsi s'exprimait l'écrivain irlando-grec Lafcadio Hearn (1850-1904), dont les livres sur le Japon ont contribué à faire connaître la culture japonaise à l'Occident (voir *Zoom Japon* n°97, février 2020).

Le rôle dominant joué par les pierres et les rochers dans les jardins japonais surprend de nombreux Occidentaux, pour qui la beauté d'un jardin se mesure au nombre et à la variété de ses fleurs, plus elles sont nombreuses, plus elles sont belles, pour évoquer une émeute de parfums capiteux et de couleurs éblouissantes. En revanche, un jardin zen typique n'a pas de fleurs du tout, peut-être juste un ou deux arbustes, ou un pin miniature.

Ce que l'on trouve dans les *sekitei*, ou jardins de pierre, ce sont de grandes étendues de gravier blanc, méticuleusement ratissées en cercles concentriques, en lignes droites ou en contours ondulés - l'étendue de blanc chatoyant étant ponctuée de quelques rochers placés à des endroits stratégiques. Le placement de ces pierres est un art en soi et une discipline zen.

Alors, de quoi s'agit-il ? Certains disent que les *sekitei* représentent la mer intérieure et ses nombreuses îles. D'autres affirment qu'ils représentent les planètes et les étoiles. D'autres encore pensent qu'il s'agit de versions 3D de dessins traditionnels à l'encre de Chine représentant des paysages montagneux déchiquetés. D'autres encore estiment qu'ils symbolisent quelque chose de beaucoup plus profond, voire de mystique. D.T. Suzuki (1870-1966) – la plus grande autorité japonaise en matière de zen – soutient que les jardins japonais expriment l'esprit du zen. Quelle que soit votre opinion, pour la plupart des personnes qui visitent les jardins pour la première fois, l'impact est écrasant. Il est difficile d'éviter un frisson d'admiration, une touche de déjà-vu même, comme un picotement de reconnaissance d'un modèle qui se répète dans tout l'univers.

Intuitivement, vous savez que vous êtes en présence de quelque chose de profond et de puissant, conçu pour *"donner au spectateur cette claque en pleine figure qui doit se produire avant que la réflexion n'intervienne"*, comme l'a dit le peintre Joan Miró à propos de l'art. Une fois que la réflexion est intervenue, la question qui se pose est la suivante : qu'est-ce que cela signifie au juste ?

Selon l'explorateur et historien de l'art Langdon Warner (1881-1955), qui aurait inspiré le personnage d'Indiana Jones à Steven Spielberg, les jardins japonais sont conçus *"pour exprimer les plus hautes vérités de la religion et de la philosophie, précisément comme d'autres civilisations ont utilisé les arts de la littérature et de la philosophie".*



Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

"La signification du jardin de Ryôan-ji reste un mystère", *estime l'universitaire* IKEDA *Reina.*

Le plus célèbre des jardins de pierre du Japon est le paysage de gravier et de roche du Ryôan-ji de Kyôto. Il attire plus d'un million de visiteurs par an, venus du monde entier. Pour MASUNO Shunmyô, souvent considéré comme le plus grand paysagiste du Japon, le jardin du temple Ryôan est l'endroit où sa fascination pour le *sekitei* a commencé. Ses parents l'y ont emmené alors qu'il n'était encore qu'un enfant. *"Ce fut une sorte de choc culturel",* dit-il, *"comme si l'on m'avait ouvert la tête avec une hachette".* Aujourd'hui, ses jardins primés se trouvent dans des immeubles de bureaux, des complexes d'appartements, des parcs publics et des résidences privées, de New York à la Norvège, de Singapour à la Lettonie. Il est clair que les jardins zen sont devenus un véritable phénomène international.

Les *sekitei* sont devenus populaires pour la première fois au cours de l'ère Kamakura (1185-1333), après l'arrivée du bouddhisme zen de Chine à la fin du XIIIe siècle. Ces jardins ont continué à se développer pendant la période Muromachi (1333-1573), période qui a également vu l'épanouissement des arts liés au zen, notamment la calligraphie, la cérémonie du thé, l'art floral et les arts martiaux.

Auparavant, les jardins de l'ère Heian (794-1185) étaient de somptueuses recréations des visions bouddhistes du paradis. Les seigneurs et les dames de la cour impériale s'y promenaient en bateau au milieu d'une beauté somptueuse. Mais à l'époque de Kamakura, l'équilibre du pouvoir a changé et la classe des guerriers samouraïs a pris de l'importance. Le zen a été rapidement adopté par les samouraïs, qui s'identifiaient à l'accent mis sur la simplicité, l'autodiscipline et l'importance de la méditation pour trouver son véritable moi, sans se laisser distraire par l'ostentation et les possessions mondaines.

MASUNO Shunmyô explique le lien entre le zen et les arts : *"La pratique ascétique du zen permet de découvrir une émotion de l'esprit qui ne peut être directement exposée ou comprise. Il faut donc découvrir des moyens de communiquer cette émotion aux autres. C'est l'expression de soi."* Le prêtre zen s'est traditionnellement tourné vers des arts classiques tels que la calligraphie, l'ikebana et le placement de rochers. Outre son travail de jardinier paysagiste, MASUNO est le prêtre en chef de la 18e génération du temple zen Kenkô, à Yokohama (voir *Zoom Japon* n°122, juillet-août 2022).

Aujourd'hui, il fait partie d'une espèce en voie de disparition – un *ishitate-sô* du XXIe siècle (littéralement "prêtre qui place des rochers"), un terme de respect donné aux prêtres zen qui conçoivent des jardins reflétant les idéaux zen dans le cadre de leur pratique ascétique, en accordant une grande importance à la disposition des rochers. Il y a plusieurs siècles, ces prêtres étaient nombreux. Aujourd'hui, il n'en reste qu'une poignée.

"La signification du jardin de Ryôan-ji reste un mystère", déclare IKEDA Reina, diplômée de l'université des études étrangères de Kyôto, qui connaît très bien ce temple. *"Il y a 15 rochers dans le jardin, mais on ne peut en voir que 14 à la fois, quel que soit l'angle sous lequel on regarde. Dans la culture orientale, le chiffre 15 signifie 'parfait', tandis que le chiffre 14 signifie 'imparfait'. Pour les Japonais, c'est précisément parce qu'il n'est pas parfait qu'il est beau. Cette idée est appelée 'wabi sabi'".*

Le *wabi sabi* (voir pp. 5-6) est un concept qui trouve la beauté dans la simplicité rustique, dans les objets usés par l'âge, imparfaits et éphémères. Il imprègne une grande partie de l'art et du design zen. Ainsi, l'imperfection, loin d'être un concept négatif, est un attribut de la culture japonaise. Un autre concept clé des jardins zen est l'abondance d'espaces vides - vierges et non encombrés – qui reflètent l'état d'esprit dans

lequel on doit se trouver lorsqu'on médite.
En Occident, l'espace vide nous met mal à l'aise, tout comme le silence dans les conversations. Nous nous sentons obligés de remplir les deux. Dans le zen, l'espace vide est important, voire beau, comme le montrent les deux concepts de *ma* (intervalle ou espace) et de *yohaku no bi* (la beauté du vide).
Selon Mira Locher, architecte, éducatrice et auteur de deux livres sur MASUNO Shunmyô (*Zen Garden Design,* Tuttle, 2020, et *Zen Gardens – The Complete Works Of Shunmyo Masuno,* Tuttle, 2012), *"le concept de* ma *implique l'existence d'une limite, quelque chose qui définit l'intervalle ou l'espace (par exemple, deux colonnes). En Occident, nous avons tendance à considérer le(s) objet(s) limite(s) comme "positif(s)" et l'espace comme "négatif". Cependant, dans un jardin zen, l'espace* (ma) *est considéré comme un élément positif, et le concepteur du jardin utilise les objets de délimitation pour le façonner... c'est un élément important du jardin".*
*"*Yohaku no bi *est un dispositif qui permet à l'esprit du spectateur de s'apaiser. Contrairement à* ma, *qui est un espace intangible,* yohaku no bi *est typiquement représenté par quelque chose de tangible, comme un lit de gravier blanc ratissé. Le contraste entre la blancheur et l'uniformité du gravier juxtaposé à des roches rugueuses ou à de la verdure bigarrée produit un sentiment de vide qui permet à son tour au spectateur de "vider" son esprit",* ajoute-t-elle.
Ainsi, les espaces dégagés aident à désencombrer l'esprit, invoquant une sorte d'état méditatif. En effet, les jardins zen peuvent être considérés comme une représentation artistique de l'esprit lorsqu'il médite – une sculpture représentant l'espace dégagé, le calme total, une tranquillité qui n'est troublée ni par les tempêtes ni par les coups de vent. Cela explique pourquoi ces jardins sont si attrayants pour l'œil, mais si insaisissables pour l'esprit. Comme l'illumination elle-même. Les formes d'art classiques japonaises, telles que le jardinage paysager et l'arrangement floral, expriment l'expérience zen en emmenant l'esprit là où les mots ne peuvent aller.
MASUNO Shunmyô pense que les jardins zen – même les plus petits - peuvent jouer un rôle vital dans les villes d'aujourd'hui, non seulement en égayant l'environnement urbain, mais aussi en aidant à *"restaurer l'humanité des gens".* Pour ceux qui passent leurs journées à travailler dans des immeubles, bombardés d'informations et coupés de la nature, les jardins peuvent les aider à trouver un équilibre dans leur vie en *"créant un espace, à la fois physique et mental, pour la méditation et la contemplation dans le chaos de la vie quotidienne",* écrit, pour sa part, Mira Locher dans *Zen Garden Design*.


Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Le Ryôgen-in est un sous-temple du complexe bouddhiste Daitoku-ji, à Kyôto.

Pour MASUNO, la vie du XXIe siècle est obsédée par la recherche d'une abondance de choses. Ce qu'il faut pour contrer cette obsession, dit-il, c'est une *"abondance d'esprit",* une chance de réfléchir sur soi-même et de se connecter à son moi intérieur. C'est ce qu'il s'efforce d'offrir avec ses espaces zen.
"Les jardins zen ont une beauté que beaucoup de gens trouvent séduisante et apaisante", souligne Mira Locher. *"Beaucoup de gens souffrent d'être déconnectés de la nature dans leur vie quotidienne, et les jardins zen sont conçus pour établir cette connexion".*
MASUNO Shunmyô définit un jardin zen comme *"un lieu spirituel spécial dans lequel l'esprit s'installe... un lieu où l'on se retrouve face à soi-même".* Les jardins zen d'aujourd'hui poursuivent une tradition qui a débuté il y a près de 1 000 ans. En intégrant le passé dans le présent, ces espaces zen offrent une lueur d'espoir pour l'avenir.

S. J. P. & A. M. C.

TENDANCE De l'importance de rester zen

Le zen reste aujourd'hui une pratique bien implantée au Japon que l'on retrouve dans la vie quotidienne.

Quand vous serez dans une gare de Shinkansen lors de votre prochain séjour au Japon et que le train s'arrêtera sans bruit à côté de vous, ne perdez pas de vue le contrôleur qui se trouve dans le dernier wagon. Pendant ce bref arrêt, vous le verrez effectuer une série de tâches, commentant à haute voix chacune d'entre elles et pointant du doigt divers éléments du train.

Que fait-il ? On pourrait dire qu'il pratique la pleine conscience, bien que les Japonais l'appellent *shisa kanko* (littéralement "pointage et appel"). Il s'agit d'un exercice de prévention des erreurs que les employés des chemins de fer utilisent ici depuis plus de 100 ans. Les chefs de train pointent du doigt les éléments qu'ils doivent vérifier, puis les nomment à voix haute pendant qu'ils les vérifient, un dialogue avec eux-mêmes pour s'assurer que rien n'est oublié. Une étude menée par l'Institut japonais de recherche technique sur les chemins de fer a révélé que les travailleurs commettaient jusqu'à 85 % d'erreurs en moins lorsqu'ils utilisaient le *shisa kanko.*

Cette forme accrue de pleine conscience est dérivée de techniques de méditation zen vieilles de plusieurs siècles. *"La pleine conscience fait partie de la tradition bouddhiste depuis des siècles",* assure KAWAKAMI Takafumi, prêtre en chef adjoint du temple zen Shunkô-in, à Kyôto. L'objectif, hier comme aujourd'hui, est de se concentrer pleinement sur ce que l'on fait dans le moment présent.

Le *shisa kanko* n'est qu'une illustration de la manière dont le zen imprègne aujourd'hui la société japonaise à de multiples niveaux – dans le travail, l'art, le design, les manières, l'esthétique et la vie quotidienne. Comme le disent Ornella Civardi et Gavin Blair dans leur livre *Japan In 100 Words* (Tuttle, 2021), le zen est *"la force qui a façonné la culture japonaise par-dessus toutes les autres… La discipline n'a jamais cessé d'exercer son influence subliminale sur de nombreux aspects de la culture japonaise".*

En effet, malgré l'énorme transformation que la société japonaise a subie en termes d'avancées technologiques, de bien-être matériel et d'occidentalisation générale, les arts traditionnels du zen sont toujours très populaires dans l'Archipel, tandis que l'intérêt pour le zen continue de croître dans le monde entier.

L'influence permanente du zen n'est nulle part plus évidente que dans la cérémonie du thé. Développée entre le milieu du XVe siècle et le début du XVIe siècle, elle joue toujours un rôle important dans la société japonaise. De nombreuses écoles enseignent la cérémonie du thé en tant qu'activité extrascolaire, en particulier les écoles de filles. Néanmoins, les femmes n'ont été autorisées à participer aux cérémonies du thé qu'en 1868. *"Pour les Japonais d'aujourd'hui, une certaine formation aux subtilités de la cérémonie du thé est considérée comme une bonne discipline pour polir son caractère",* écrit Liza Dalby dans son introduction à l'édition anglaise de l'ouvrage classique d'OKAKURA Kakuzô, *Le Livre du thé* (trad. par Gabriel Mourey, Symbiose, 2021).

La cérémonie du thé était extrêmement populaire parmi les samouraïs. La vue sur un jardin serein, le décor épuré - juste une composition de fleurs de saison, peut-être un rouleau de calligraphie - assis sur des tatamis lisses, la cabane à thé était la zone de détente par excellence. Cette atmosphère apaisante a dû être d'un grand réconfort pour les guerriers épuisés par la bataille. Selon le japonologue Herbert Plutschow, les concepts zen d'harmonie et de respect (inhérents à la cérémonie du thé) ont même contribué à rapprocher les rivaux : *"Sans le thé, la destruction de la période des Etats combattants (1467-1603) aurait pu être bien pire".*

A Hiroshima, UEDA Sôko (1563-1650), un samouraï devenu maître du thé et jardinier paysagiste, a inventé un nouveau style de cérémonie du thé connu sous le nom de thé du guerrier *(buke sadô).* Aujourd'hui, UEDA Sôkei, grand maître de la 16e génération de l'école de cérémonie du thé Ueda Sôko Ryû, fondée par UEDA Sôko, perpétue cette tradition. L'école propose des cours sur la cérémonie du thé au Royaume-Uni, aux Etats-Unis, en France, en Allemagne, en Australie, au Brésil et ailleurs. Expliquant pourquoi la cérémonie du thé était si populaire parmi les samouraïs, Sôkei cite le calme de l'esprit, la stimulation des cinq sens et le sentiment d'entrer dans un monde différent où l'esprit et le corps sont purifiés. *"Ces sensations sont les mêmes pour les gens d'aujourd'hui que pour les guerriers en temps de guerre",* assure-t-il.

Le concept zen d'humilité est également essentiel à l'esprit de la cérémonie du thé. Les cabanes à thé traditionnelles avaient une porte très basse, obligeant chacun à s'incliner avant d'entrer, ce qui éliminait les différences sociales et mettait tout le monde sur un pied d'égalité.

Et n'oublions pas que l'*omotenashi* (voir *Zoom Japon* n°132, juillet-août 2023), le sens unique de l'hospitalité japonaise qui ne manque jamais d'impressionner les visiteurs, trouve son origine dans les rituels élaborés de la cérémonie du thé. Le zen a donc imprégné les coutumes sociales et, en fait, toute la façon d'être des Japonais.

"L'idéal du théisme est le résultat de cette conception zen de la grandeur dans les plus petits incidents de la vie", écrit OKAKURA Kakuzô dans *Le Livre du thé.* Les participants prennent le temps de remarquer le design de la tasse avant de la boire et d'apprécier la décoration de la salle de thé. Mais au-delà de cela, la cérémonie célèbre le fait que cette rencontre avec cette personne, à ce moment précis, est unique et ne se reproduira jamais, et qu'il convient donc de la savourer pleinement. C'est le concept d'*ichi-go ichi-e.* Il signifie littéralement une vie, une rencontre, ou une rencontre unique. Le zen préconise de cultiver cette conscience du moment présent dans tous les aspects de la vie, et pas seulement lors d'une cérémonie du thé.

La cérémonie du thé reflète également l'amour des Japonais pour les saisons. Le décor, le kimono de l'hôte, les confiseries *wagashi* sont tous inspirés par la floraison ou le feuillage du moment. Le jardin Shukkei-en de Hiroshima, conçu par le samouraï et maître d'équipage UEDA Sôko, organise des cérémonies du thé mensuelles pour célébrer les cerisiers en fleurs, les iris, les érables, etc. et, en septembre, la pleine lune. Les *tsukimi*, ou soirées d'observation de la lune, sont organisées dans tout le pays pour contempler la pleine lune, dans les parcs et jardins ou à la maison. Cette coutume est un autre exemple de la façon de savourer le moment présent. Mais elle consacre également un autre concept clé du zen : la beauté de l'éphémère - *tsukimi* n'a lieu qu'une nuit par an. *"L'éphémère est à l'origine du sens japonais de la beauté",* explique le prêtre zen et grand concepteur de jardins MASUNO Shunmyô.

Mais la cérémonie du thé est loin d'être le seul domaine dans lequel le zen continue d'influencer la société japonaise. La poésie haïku, qui remonte au XVIIe siècle, a fait de la célébration du moment présent une forme d'art de renommée mondiale. Les haïkus ont commencé à apparaître en anglais au début du XXe siècle et sont aujourd'hui écrits dans de nombreuses langues à travers le monde. Les poètes de haïku tentent de capturer l'essence du moment en seulement 17 syllabes, en utilisant des images évocatrices (généralement tirées de la nature) pour évoquer un sentiment zen d'illumination soudaine.



Angeles Marin Cabello pour Zoom Japon

Le jardin Shukkei-en à Hiroshima est un lieu propice à la méditation.

L'ikebana est un autre art lié au zen qui continue de jouir d'une grande popularité au Japon et à l'étranger. Les grands magasins japonais organisent régulièrement des expositions d'ikebana au printemps et à l'automne. Les gens affluent par milliers pour voir ces expositions. Comme pour la décoration de la salle de cérémonie du thé, l'objectif de l'ikebana va bien au-delà de la simple beauté. Il s'agit, selon Civardi et Blair, de suggérer *"l'univers entier dans une pièce fermée, de créer un lien entre l'intérieur et l'extérieur, de faire sentir au spectateur qu'il fait partie de la vaste harmonie du cosmos"*.

Cette unité de toutes les choses est un principe fondamental du zen. Dans le zen, les gens ne sont pas considérés comme des entités individuelles séparées, mais comme des tourbillons d'une même rivière infinie. De nombreux dessins à l'encre sur des rouleaux représentent des montagnes imposantes qui éclipsent des individus solitaires, souvent dans une humble hutte ou sur un chemin étroit et solitaire. Ils suggèrent que nous faisons tous partie du même univers.

Comme pour tous les arts zen, l'objectif est spirituel.

Dans le film *Sept ans au Tibet* de Jean-Jacques Annaud (1997), Pema Lhaki, le personnage de Lhakpa Tsamchoe, dit à l'alpiniste autrichien Herinrich Harrer (incarné par Brad Pitt dans le film) : *"C'est une autre grande différence entre notre civilisation et la vôtre. Vous admirez l'homme qui s'efforce d'atteindre le sommet dans tous les domaines de la vie, alors que nous admirons l'homme qui abandonne son ego."*

Comme l'a écrit OKAKURA Kakuzô dans son *Livre du thé* en 1906 : *"le monde tâtonne dans l'ombre de l'égoïsme et de la vulgarité"*. Au milieu du chaos matérialiste du monde moderne, il n'est guère surprenant que les nombreuses manifestations du zen trouvent un écho harmonieux auprès des gens du monde entier : méditation, jardins zen, art floral, cérémonie du thé, haïku, calligraphie, etc. Pour ses adeptes, le zen est une attitude qui imprègne chaque action de la vie quotidienne : le bain, la cuisine, le nettoyage, le travail. Chaque activité est une pratique du zen.

Ce point est illustré par une charmante histoire zen ancienne, recueillie dans l'anthologie de textes zen de Paul Reps de 1957, *101 contes zen* (trad. de l'anglais par Claude Mallerin et Pierre-André Dujat, Synchronique, 2019). Après avoir étudié pendant de nombreuses années pour devenir un enseignant zen, Teno est allé rendre visite à Nan-in, un vieux maître zen. Il pleuvait beaucoup et, comme le veut la coutume, Teno laissa ses sabots et son parapluie dans l'entrée avant de pénétrer dans la maison de Nan-in.

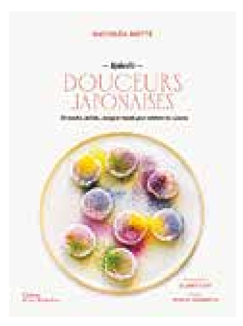
Après s'être salué, Nan-in demanda à Teno : *"As-tu laissé ton parapluie à gauche ou à droite de tes sabots ?"*. Incapable de répondre, Teno comprit qu'il était encore loin d'atteindre le zen et partit étudier pendant encore six ans.

La question de Nan-in reste d'actualité aujourd'hui, alors que les chercheurs découvrent que la conscience du moment présent renforce non seulement la résistance au stress et le bien-être, mais réduit également les niveaux d'anxiété et de dépression. Leah Weiss, de l'université de Stanford, fait partie du nombre croissant d'experts qui prônent la *"pleine conscience en action"*, c'est-à-dire quelque chose à pratiquer tout au long de la journée, plutôt que de se contenter de 10 minutes de méditation. Nan-in aurait été heureux.

Comme l'écrit Andrew Juniper dans sa préface à l'édition anglaise du *Livre du thé* d'OKAKURA Kakuzô : *"le message d'OKAKURA, du zen et de la cérémonie du thé, est un message d'humilité et de recherche de la joie dans la simplicité qui reste aussi important aujourd'hui que lorsque le livre a été écrit"*.

S. J. P. & A. M. C.

PRATIQUE La cuisine en version sucrée



"Pâtissière à l'âme japonaise" **comme la présente notre collaboratrice Sekiguchi Ryôko dans la préface de ce magnifique ouvrage, Mathilda Motte propose aux lecteurs de découvrir (recettes à l'appui) 72 desserts nippons que vous pourrez préparer et déguster chez vous. 72 parce que l'auteur a construit son livre autour du *kyûreki*, l'ancien calendrier japonais, qui évoquait l'existence de 72 saisons. Un outil précieux pour les gourmands.**

Kyûreki, douceurs japonaises, de Mathilda Motte, Editions de la Martinière, 2023, 35 €.

LITTÉRATURE Sous le regard des greffiers



Arikawa Hiro nous avait déjà régalés avec *Les Mémoires d'un chat* (Babel, 2021). Elle revient avec ce recueil de 7 nouvelles (les chats n'ont-ils pas 7 vies ?) dans lequel elle nous livre des récits toujours aussi attachants qui nous transportent également à travers le Japon. Le talent de l'auteur est justement de nous promener et de nous livrer des portraits parfois touchants, mais aussi mordants, de ses contemporains. C'est un vrai plaisir que de plonger dans ce livre plein de vie.

Au revoir les chats ! (Mitori neko), de Arikawa Hiro, trad. par Sophie Refle, Actes Sud, 2023, 21,90 €.

CINÉMA Bel esprit à tous les étages



Alors que les grands magasins traversent une grave crise au Japon, ce film met en lumière le fonctionnement de ces lieux, et en particulier le fameux *omotenashi*, ce sens de l'accueil et de l'hospitalité proprement japonais, qui consiste à devancer et répondre aux désirs de la clientèle. A travers l'apprentissage chaotique d'Akino, une jeune femme embauchée dans ce magasin réservé aux animaux, les spectateurs découvrent à la fois l'importance de s'investir dans ce que l'on fait et de respecter les différences de ceux qui nous entourent, qu'ils soient animal ou humain. Une belle leçon.

Le Grand magasin (Hokkyoku Hyakkaten no konsheruju-san) d'Itazu Yoshimi avec les voix de Kawaida Natsumi, Otsuka Takeo, Tobita Nobuo. Couleurs. 70 mn. En salles le 6 décembre. A partir de 5 ans.

NIHONGOTHÈQUE

RAIDOSHEÂ

A la fin de l'année, au Japon, a lieu la sélection du *Ryûkôgo Taishô*, le mot de l'année (voir *Zoom Japon* n°79, décembre 2017). Parmi les trente candidats, j'ai choisi, pour ce billet, celui qui ne sera sûrement pas élu, mais qui est intéressant à retenir. Il s'agit de *raidosheâ*, un terme japonglais dérivé de "Ride Share" qui signifie "covoiturage". Mais ce mot, qui est au cœur des discussions depuis un certain temps à l'échelle nationale, concerne le covoiturage payant, pour l'instant interdit au Japon où même Uber n'est pas encore autorisé (Uber Eats, en revanche, étant très populaire). Bientôt, l'Etat devra modifier la législation et accepter le *raidosheâ*, prétendument pour réduire les émissions de CO^2 et améliorer les conditions des transports. Mais c'est aussi dû au fait que l'âge moyen des chauffeurs de taxi est, à présent, de 60 ans et que les jeunes n'ont pas envie de se pencher sur ce métier (voir *Zoom Japon* n°90, mai 2019). Le *raidosheâ* est donc, pour les utilisateurs potentiels, comme une nécessité face au vieillissement croissant du pays. Je pense que cela peut avoir des conséquences positives, car les courses en taxis sont très chères et les chauffeurs de taxi n'ont pas toujours une bonne réputation à cause des mauvais comportements de certains d'entre eux. Je n'ai pas toujours de bons souvenirs non plus, notamment à Kyôto ! Or, je ne suis pas complètement favorable à l'implantation d'Uber, même si, en tant qu'Asiatique et Japonaise à Paris, je me sens moins stressée avec le système de la start-up californienne qu'avec les taxis dans lesquels je dois être constamment aux aguets, pour éviter d'être arnaquée sur leurs itinéraires ou tarifs. Pourquoi ne pas créer un système original propre à chaque pays ?


Ritsuko Koga pour Zoom Japon

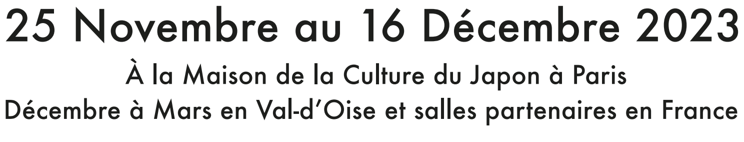
En même temps, plus la vie française devient facile, moins j'ai d'anecdotes à raconter... Il me faut un peu de bordel pour "animer" la vie ! Alors quelle sera la conséquence de l'arrivée du *raidosheâ* au Japon ? Va-t-il "animer" l'Archipel ou favoriser le retour à l'esprit zen ?

Koga Ritsuko

FESTIVAL DU CINÉMA JAPONAIS CONTEMPORAIN EN FRANCE

現代日本映画祭

KINOTAYO



À la Maison de la Culture du Japon à Paris

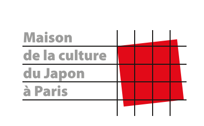
Décembre à Mars en Val-d'Oise et salles partenaires en France





#KINOTAYO17

www.kinotayo.fr









LIVRES Ôe Kenzaburô a sa bibliothèque

Les archives du prix Nobel de littérature 1994 disparu au printemps sont désormais ouvertes au public.



C'est à l'université de Tôkyô (Tôdai) où Ôe a fait ses études que sont gardées ses archives.

Corinne Quentin pour Zoom Japon

Le 13 septembre 2023, à Tôkyô, dans l'un des grands salons de l'hôtel Impérial, près de 300 personnes participaient à une cérémonie organisée en hommage à ÔE Kenzaburô, prix Nobel de littérature 1994, né en 1935 dans la préfecture de Ehime sur l'île de Shikoku, et décédé le 3 mars 2023.

Une douzaine de personnalités ont tour à tour évoqué leur admiration pour cet écrivain : YAMANOUCHI Hisaaki, éminent spécialiste de littérature anglaise, professeur émérite de l'Université de Tôkyô, ami d'ÔE depuis l'époque de leurs études à l'Université Tôdai-Komaba, le romancier IKEZAWA Natsuki, directeur d'une *Anthologie personnelle de littérature japonaise* en 30 volumes dans laquelle il consacre un tome entier à ÔE, des écrivains de plusieurs générations qu'il a généreusement soutenus à leurs débuts, SHIMADA Masahiko, MACHIDA Kô, HIRANO Keiichirô (voir *Zoom Japon* n°73, septembre 2017), NAKAMURA Fuminori (voir *Zoom Japon* n°70, mai 2017) qui fut lauréat du Prix ÔE Kenzaburô, doté d'un soutien pour la traduction et la publication à l'étranger et décerné annuellement entre 2007 et 2014. Entre ces émouvants discours, les participants, éditeurs, journalistes, universitaires pouvaient échanger à propos de leurs souvenirs liés à cet homme de lettres et rappeler sa culture d'une richesse rare, autour d'un excellent buffet (la cérémonie se voulait sereine et visait à réunir ceux qui avaient côtoyé ÔE avec plaisir). La persévérance voire l'intransigeance dans son engagement contre l'usage tant militaire que civil de l'énergie nucléaire ou contre la révision de l'Article 9 de la Constitution japonaise étaient sur les lèvres des uns et des autres tout autant que l'évocation de sa générosité pour soutenir de jeunes auteurs, de son humour souvent proche de l'autodérision, de sa modestie… C'est son second fils, ÔE Sakurao qui a clos la soirée en évoquant le père de cette famille devenue pour l'écrivain une source d'inspiration infinie.

Outre l'hommage rendu à l'écrivain, la réunion avait pour but d'annoncer officiellement l'ouverture au public des archives ÔE Kenzaburô Bunko (Bibliothèque ÔE Kenzaburô), le 1er septembre 2023, dans un des bâtiments de l'Université de Tôkyô [ci-après Tôdai] où ÔE était entré en 1954 pour suivre des études de littérature française : lycéen, il avait été profondément impressionné par l'ouvrage *Furansu Runessansu danshô* [Fragments à propos de la Renaissance française] du célèbre traducteur de Rabelais, WATANABE Kazuo (1901-1975), dont il suivra assidûment l'enseignement et auquel il ne cessera de se référer et de rendre hommage.

La direction de cette Bibliothèque dont on ne peut qu'espérer qu'elle contribuera au rayonnement de son œuvre, et pas seulement au Japon, a été confiée à ABE Kenichi et KIKUMURA Haruko, tous deux enseignants à Tôdai, lui professeur spécialiste de la littérature de l'Europe de l'est, elle maître de conférences et auteur de plusieurs analyses de l'œuvre du romancier.

C'est au cours de la préparation d'une importante anthologie romanesque d'ÔE Kenzaburô

en 15 volumes, publiée entre 2018 et 2019 par les éditions Kôdansha, que, tenant compte de l'âge et de l'état de santé faiblissant de l'écrivain, la question du recueil d'un très grand nombre de ses manuscrits a été discutée et qu'il a été décidé de les déposer à la faculté des lettres de Tôdai. A partir de 2021 ont été rassemblés et numérisés les manuscrits et épreuves conservés par l'écrivain et ses éditeurs Kôdansha, Bungeishunjû, Shinchôsha, Iwanami Shoten, de même que par des personnalités proches de l'écrivain, notamment l'éditeur MORI Akio dont le travail de référencement mené consciencieusement depuis de longues années a grandement facilité la mise en forme de la base de données de la Bibliothèque. Sont ainsi répertoriées 18 000 pages de manuscrits et épreuves successives de tous ses romans, depuis *Le Faste des morts* publié en 1957, (*Shisha no ogori,* trad. par René de Ceccatty et NAKAMURA Ryôji, Gallimard 2005) jusqu'au plus récent *Bannen yôshiki shû – In late style* (2013, inédit en français). Des milliers de textes, articles, essais critiques etc., parus dans des périodiques, ont pu être également référencés et des exemplaires imprimés de certaines de ces revues rassemblés.

ÔE Kenzaburô était connu pour son style basé sur de multiples réécritures de ses textes avant publication et un des intérêts de la Bibliothèque est de permettre de mieux saisir encore le cheminement de sa pensée et son processus de création suivant ces nombreuses étapes de méticuleuse révision, depuis le premier brouillon, lui-même plusieurs fois rectifié, jusqu'à la version publiée après des épreuves successives.

Outre les documents numérisés, la petite salle dans laquelle il faut se rendre pour avoir accès aux documents autres que la bibliographie en accès libre sur la page Internet, des étagères présentent quelque 1 360 livres : les premières éditions de tous les ouvrages d'ÔE ainsi que des publications sur son œuvre et un ensemble de plus de 2 500 périodiques, dont certains sont fort rares. Cet ensemble de livres, revues et documents, constitue une référence précieuse tant sur l'œuvre que sur le Japon d'après-guerre dans lequel elle se situe.

Cette base de données bibliographique, avec actuellement 3 735 entrées ouvrant de multiples ramifications, permet d'accéder à de nombreuses informations concernant les publications de l'auteur, jusqu'à certains de ses textes donnés pour des couvertures de magazines ou des bandeaux d'ouvrages qu'il a soutenus. Pour les œuvres de l'écrivain lui-même, sont systématiquement présentés le magazine dans lequel a été faite la première publication (c'est encore une pratique courante au Japon : les romans sont le plus souvent publiés en feuilleton – parfois en une seule livraison s'il s'agit d'une nouvelle – dans des revues littéraires ou d'actualité avant de paraître en volume) puis le détail de toutes les parutions qui ont suivi. Ainsi, par exemple, la page consacrée à la nouvelle *Le Faste des morts* indique :

- Première publication : revue *Bungakkai*, 1er août 1957, p.118-137
- Première publication en volume : éditions Bungeishunjû, 10 mars 1958, 312 pages, pp. 5-54 pour la nouvelle en question
- Liste des autres titres contenus dans le recueil
- Texte du bandeau, qui en dit beaucoup sur le contexte dans lequel la publication a lieu, en 1958, et rend d'autant plus précieuses ces informations que seule une base de données peut rassembler de façon systématique : *"Cet écrivain d'un peu plus de 20 ans va-t-il dominer le monde littéraire ? Le chef d'œuvre de l'écrivain-étudiant Ôe Kenzaburô qui a fait sensation parmi ses rivaux pour le Prix Akutagawa et fait souffler un vent nouveau [...] On ne peut pas ignorer l'apparition de ce jeune talent qui maîtrise l'art du roman et dépeint ses pensées avec une grande liberté."* [USUI Yoshimi, 1905-1987, écrivain et critique littéraire]
- Illustration de couverture : FUKUZAWA Ichirô [1898-1992, peintre proche des surréalistes]
- Liste des 18 publications suivantes : édition de poche et reprises dans diverses anthologies ; chaque publication est également accompagnée de ces informations détaillées sur son contenu et sa présentation.

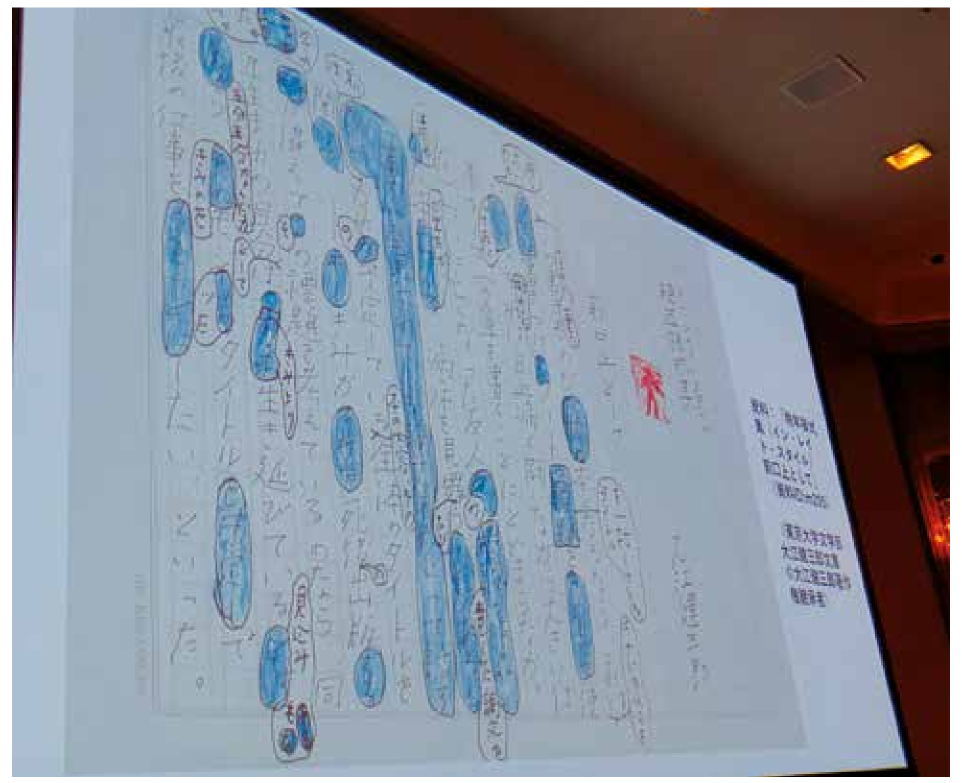
Il reste encore à La Bibliothèque ÔE Kenzaburô le besoin de s'enrichir des éditions étrangères


Corinne Quentin pour Zoom Japon

Outre les manuscrits, l'ensemble des articles publiés dans des revues ont été répertoriés.


Corinne Quentin pour Zoom Japon

YAMANOUCHI Hisaaki, ami de longue date d'ÔE Kenzaburô lors de la cérémonie du 13 septembre 2023.


Corinne Quentin pour Zoom Japon

La numérisation des manuscrits de l'écrivain permet de saisir son processus de création.

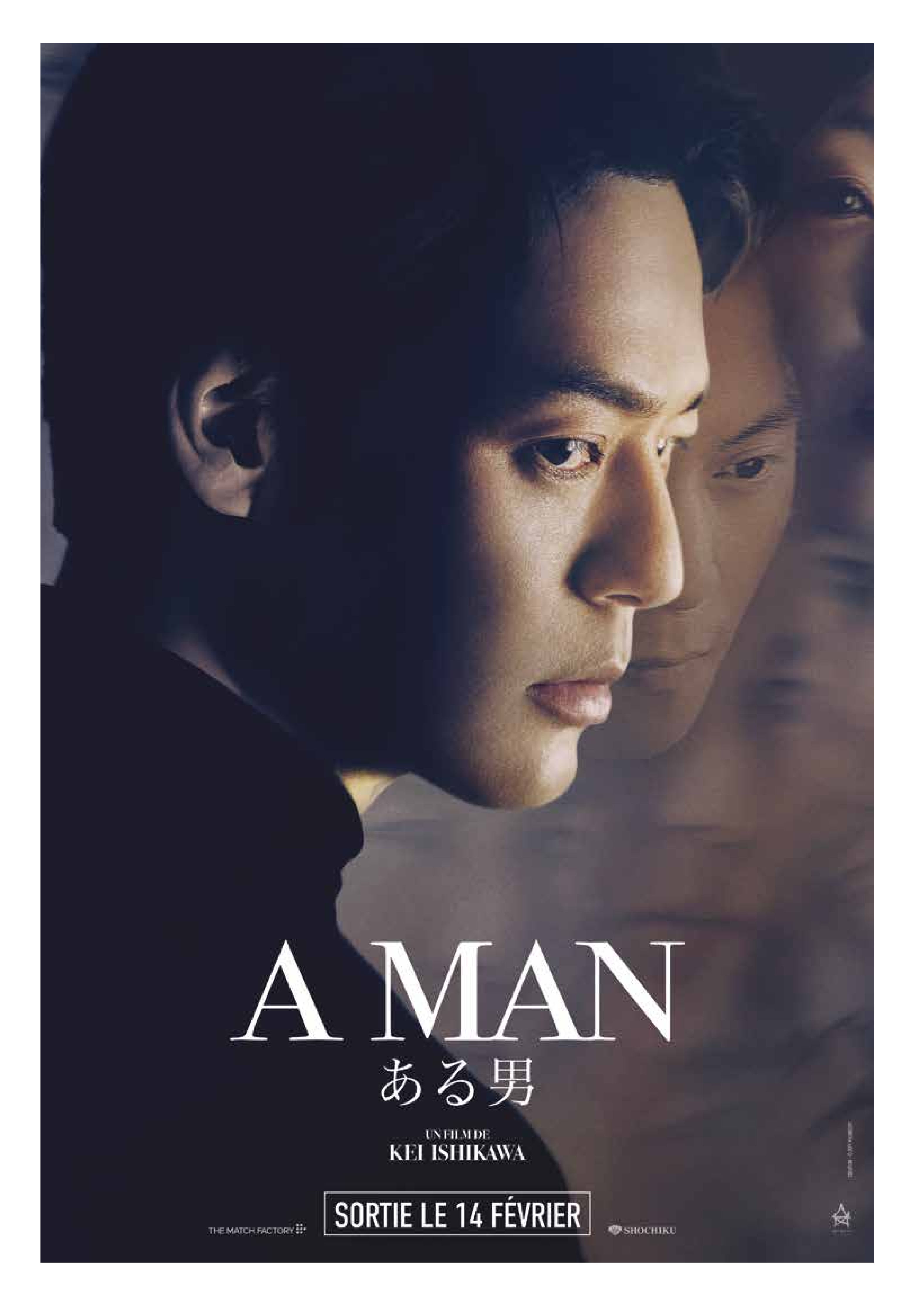
et de documents publiés dans diverses langues à travers le monde, notamment la France qui semble être le pays où est paru le plus grand nombre de traductions avec la Chine. Il s'agit d'une importante tâche à laquelle s'affairent les responsables qui comptent aussi sur l'intérêt international pour l'œuvre d'ÔE et ces archives pour recevoir des éditions imprimées ou numérisées provenant de l'étranger. La riche bibliographie, aujourd'hui uniquement en japonais, pourrait également être enrichie de la mention des traductions afin de donner à ces archives l'ampleur internationale qu'elles méritent et rendre compte de l'envergure de l'œuvre au sein du patrimoine littéraire mondial.

Il existait une relation particulière entre ÔE Kenzaburô et la France, mais une visite de ces archives souligne l'ampleur de son travail et montre combien, même si les traductions françaises sont nombreuses, il reste encore des textes à traduire, comme le soulignait l'écrivain Philippe Forest dans un texte en hommage à l'écrivain paru dans la revue japonaise *Furansu* qui consacrait un dossier spécial à l'auteur dans son numéro de juillet 2023 : *"[...] en français et à mon goût, ÔE n'est pas encore assez traduit. La parution d'un choix de ses œuvres, chez Gallimard et dans la collection Quarto - au catalogue de laquelle il avait rejoint Cioran - l'avait ravi. Mais c'est un Pléiade ou deux qu'il faudrait – où il se retrouverait aux côtés des grands auteurs français qu'il admirait : Rabelais, Céline et Sartre [...]. Pour avoir lu certains de ses romans – les plus tardifs - en traduction anglaise, je peux attester qu'ils manquent encore cruellement à la bibliothèque du lecteur français."* Le message sera-t-il entendu par les éditeurs et traducteurs français ?

CORINNE QUENTIN

Informations pratiques

The Kenzaburo Oe Library, Faculty of Letters, The University of Tokyo, 113-0033 Bunkyô-ku, 7-3-1 Hongô, Tôkyô. https://oe.l.u-tokyo.ac.jp/
Ouverture : lundi et vendredi, inscription préalable obligatoire.


A MAN
ある男
UN FILM DE
KEI ISHIKAWA
SORTIE LE 14 FÉVRIER
THE MATCH FACTORY
SHOCHIKU

CADEAUX Offrez un peu de Japon à Noël

BEAU LIVRE La cuisine en version illustrée

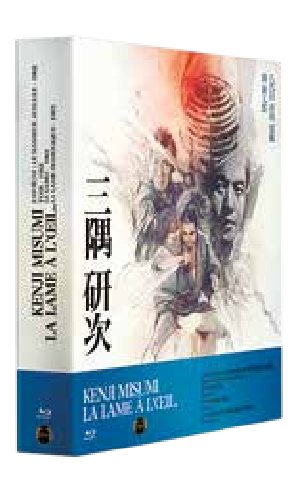


Pointure dans l'histoire de l'art et dans l'univers des estampes, Brigitte Koyama-Richard s'est fait une spécialité de puiser dans ces œuvres d'art pour explorer une thématique. Cette fois, elle a choisi de nous entraîner dans l'univers de la cuisine et nous livre un ouvrage que l'on dévore des yeux de la première à la dernière page. A travers plus de 100 estampes sélectionnées pour leur intérêt artistique et leur contenu gastronomique, l'universitaire nous invite à saliver tout en n'oubliant pas de donner au lecteur des clés de compréhension. Inutile de dire que ce livre est un régal pour les yeux et qu'après sa lecture vous n'aurez qu'une seule envie, celle de vous précipiter dans un restaurant pour vous remplir l'estomac.

Les Délices d'Edo: Histoire illustrée de la gastronomie japonaise, de Brigitte Koyama-Richard, Flammarion, 2023, 39,90€.

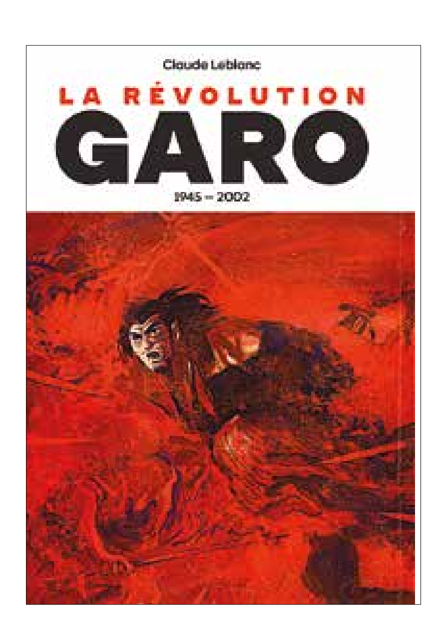
COFFRETS Histoires de sabres

Si le cinéma japonais ne se caractérise pas seulement par les films en costumes *(jidai geki)*, bon nombre de ses chefs-d'œuvre ont souvent mis en scène des bretteurs. L'éditeur The Jokers a la bonne idée de sortir un coffret consacré à l'un des maîtres de ce genre: Misumi Kenji. Outre le choix pertinent des œuvres présentées, on peut souligner le soin apporté à la présentation elle-même. Ajoutons aussi la sortie d'un magnifique coffret pour le film coréen The Host de Bong Joon-ho (69,99€ en UHD-4K et Blu-Ray).



Misumi Kenji : la lame à l'œil, coffret de 4 films (La Légende de Zatoichi: le masseur aveugle, Tuer, Le Sabre, La Lame diabolique) en version Blu-Ray (49,99€) ou UHD-4K et Blu-Ray (69,99€).

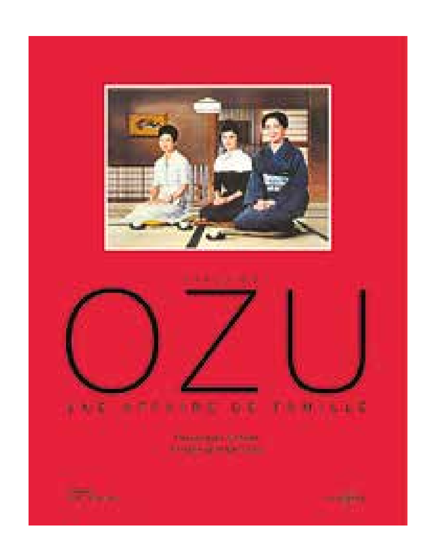
ESSAI A la découverte du chaînon manquant



Après avoir publié la première biographie consacrée au cinéaste Yamada Yôji (*Le Japon vu par Yamada Yôji*, Editions Ilyfunet, 28€), le fondateur de Zoom Japon s'intéresse à l'histoire du magazine de manga *Garo* qui, de 1964 à 2002, a contribué à changer le visage de la bande dessinée au Japon. S'appuyant sur de nombreux documents originaux, l'auteur décrit le rôle crucial que le mensuel fondé par le mangaka Shirato Sanpei et l'éditeur Nagai Katsuichi a joué dans ce secteur, mais aussi dans la société japonaise. En effet, il est apparu à une période clé du Japon d'après-guerre au cours de laquelle une partie de la population a voulu remettre en question le système. A sa manière, il l'a accompagnée et permis au manga de s'émanciper.

La Révolution Garo 1945-2002, de Claude Leblanc, Editions IMHO, 2023, 24€.

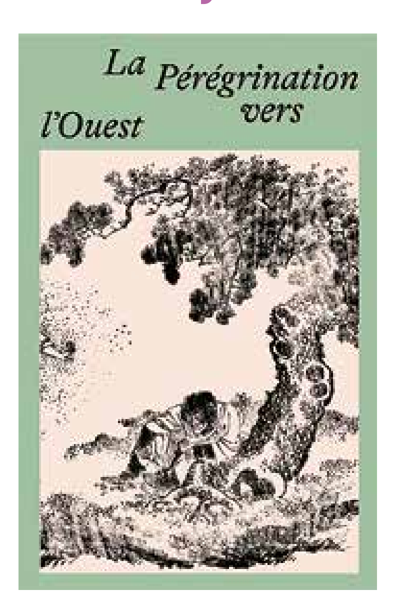
CINÉMA Incontournable Ozu



Yasujiro Ozu : une affaire de famille, de Pascal-Alex Vincent, Editions de la Martinière - Carlotta, 2023, 35,90 €.

Décédé il y a 60 ans à l'âge de 60 ans, Ozu Yasujirô, le maître d'Ôfuna, aurait eu 120 ans cette année. Il fallait donc lui rendre un hommage appuyé : ce que Carlotta a fait au cinéma avec la sortie de 4 films rares ou inédits en version 4K et que le distributeur a prolongé en s'associant aux Editions de la Martinière pour publier l'ouvrage de Pascal-Alex Vincent consacré au cinéaste. Avec une courte mais enthousiaste préface de Wim Wenders, ce livre est tout à la fois un excellent outil pour découvrir la vie et l'œuvre de ce cinéaste qui continue à être considéré comme l'une des références du cinéma mondial, et une formidable source iconographique sur les films et le réalisateur lui-même. C'est donc un ouvrage qui ravira aussi bien le curieux qui ne le connaît pas que l'amateur de cinéma japonais qui voudrait approfondir ses connaissances et posséder un bel objet.

PÉPITE Rien que pour le plaisir des yeux

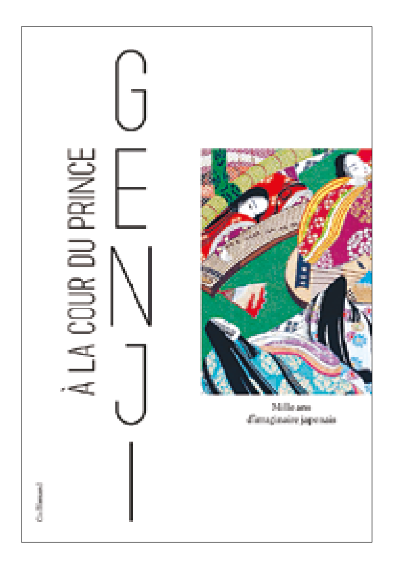


Chef-d'œuvre de la littérature chinoise, ce roman fantastique, dont le héros est un singe aux pouvoirs magiques, fut l'un des quatre grands livres chinois traduits au Japon à un moment où les autorités levèrent l'interdiction des livres étrangers dans l'Archipel. L'engouement, dont cette œuvre a bénéficié dans le pays, se retrouve dans le travail de sa mise en images auquel l'universitaire Christophe Marquet et ses associés ont voulu rendre hommage dans ce magnifique ouvrage de plus de 800 pages. Ils nous proposent de suivre le périple du singe Su Wukong (Son Gokû en japonais) en l'associant aux somptueuses illustrations de la seconde édition parue au Japon dans la première moitié du XIXe siècle. Le voyage en vaut la chandelle.

La Pérégrination vers l'Ouest : Intégrale des illustrations de l'édition japonaise de 1806-1837, sous la direction de Christophe Marquet, Les Editions 2024, 2023, 69€.

SOUVENIR La référence à ne pas manquer

Premier chef-d'œuvre incontesté de la littérature mondiale, *Le dit du Genji,* écrit par Murasaki Shikibu au XIe siècle a fait l'objet de nombreuses adaptations graphiques depuis près de dix siècles. Le musée des arts asiatique - Guimet accueille jusqu'au 25 mars 2024 une incroyable exposition qui met en valeur ces travaux à travers diverses œuvres dérivées, en particulier les rouleaux tissés par Maître Yamaguchi Itarô pour la première fois montrés dans leur intégralité. Il fallait donc immortaliser cet événement par un catalogue digne de ce nom. Réalisé sous la direction d'Aurélie Samuel, cet ouvrage richement illustré et accompagné de textes passionnants permet de plonger dans l'histoire d'un roman hors norme et d'une production artistique tout aussi spectaculaire.



A la cour du prince Genji : Mille ans d'imaginaire japonais, Gallimard, 2023, 35€.



produit par
SEFA
シャパンエキスポ・シュート
Japan Expo
Marseille 2024
08 ► 10 MARS 2024
MARSEILLE CHANOT
Prêts pour 3 jours de célébration du manga et de la pop culture ?
Japan Expo s'agrandit !
Pendant 3 jours retrouvez sur 3 halls une programmation de folie tous vos univers et personnages préférés : des animations, des défilés cosplay et des invités d'exception du Japon et d'ailleurs !
L'ACTUALITÉ EST SUR
www.japan-expo-sud.com
JEUX VIDÉO DÉDICACES ANIME MODE EXPOSITIONS
JAPON WEB CULTURE TRADITIONS MANGA ÉDITEURS JEUX VOYAGE
ARTISTES DANSE MUSIQUE PROJECTION HIGH TECH GASTRONOMIE SHOWCASES
SPECTACLES CONFÉRENCES ARTISANAT BIEN-ÊTRE
CRÉATION COSPLAY CULTURE TOURISME CONCERTS ARTS MARTIAUX RENCONTRES
AMAZING
L'ESPACE WEBTOON, COMICS, CULTURE GEEK ET POP CULTURE MONDIALE !
Les tickets sont en vente sur WWW.JAPAN-EXPO-SUD.COM et dans les réseaux habituels
FRANCEBILLET : Fnac - Géant - Magasins U - Intermarché - www.fnac.com - www.francebillet.com
TICKETMASTER : www.ticketmaster.fr - Auchan - Carrefour - Cora - Cultura - E.Leclerc
fnac
ZOOM JAPON
Crédit photos / Illustration : Aurore © SEFA EVENT // Japan Expo est une marque déposée par SEFA EVENT // SEFA EVENT SASU au capital de 100 000€, RCS BOBIGNY

GOÛT L'osmanthus fleure bon au Japon

Longtemps négligé, le parfum des petites fleurs oranges retrouve grâce auprès des Japonais qui en abusent désormais.


DR
Compte tenu de ses bienfaits, l'osmanthus est aujourd'hui à la mode dans l'Archipel.

Si l'odeur du lilas rappelle pour les Français l'arrivée du printemps ou le tilleul celle de l'été, les petites fleurs oranges d'osmanthus dégagent surtout à l'aube un parfum suave à l'arrivée de l'automne. Cette fleur, familière depuis longtemps pour les Japonais, est à la mode en ce moment. Son arôme est utilisé dans les parfums et les produits cosmétiques aussi bien au Japon qu'en Europe, comme chez Louis Vuitton ou L'Occitane qui commercialisent des fragrances d'osmanthus. On commence aussi à l'utiliser en cuisine. En Chine, on laisse traditionnellement macérer cette fleur dans de l'alcool ou du sirop afin d'en capturer la senteur. Les Japonais suivent aussi cet exemple, et on trouve en ce moment beaucoup de recettes en ligne expliquant comment préparer de la liqueur ou du sirop d'osmanthus.

Cet arôme est désormais aussi présent dans les produits commercialisés comme la confiture, la gelée, le thé, les biscuits, les gâteaux… Dans les restaurants, on retrouve cette fleur dans des sauces pour poisson, à la vapeur avec de la viande, dans une vinaigrette, dans des flans ou des quatre-quarts, pour parfumer un coulis, dans une glace, ou même des pétales sur une crêpe avec du miel…

Mais si, au Japon, un aliment devient populaire souvent grâce à une marque qui commercialise un plat ou une pâtisserie, cette fois-ci la mode de l'osmanthus semble résider surtout dans le "fait maison". Les Japonais semblent aiment récolter, et préparer eux-mêmes l'osmanthus enfermant son effluve, sans doute parce que sa caractéristique principale est la simplicité (on peut concocter du sirop uniquement en faisant bouillir de l'eau avec autant de sucre et un peu de fleurs, en enlevant les fleurs après on peut le conserver pendant quelques mois).

Peut-être dans cette nouvelle vague existe une envie latente de renouer avec les saisons, chose que l'on perd peu à peu. Déjà, la floraison de l'osmanthus se décale d'année en année, et les fleurs se mettent à éclore plutôt en octobre qu'en septembre ces derniers temps. Est-ce notre désir de la retrouver dès le début de septembre comme autrefois qui nous fait recourir à des parfums ou des sirops ? Ou est-ce le désir de garder le parfum de cette fleur, qui tombe au bout de quelques jours laissant sur le sol un joli tapis orange, qui nous invite à les macérer dans de l'alcool ?

On dit que son parfum a un effet relaxant favorisant le sommeil, et c'est aussi un anti-oxidant et un coupe-faim. Et dans la médecine orientale, il est dit qu'il améliore la respiration, calme la toux et les douleurs au ventre. Et Dieu sait que les Japonais ont un faible pour tout ce qui est bon pour la santé…

Cette fleur, jadis associée aux produits déodorants et de nettoyages, semble avoir effacé ce passé malheureux pour gagner une nouvelle réputation auprès des jeunes générations. Sauf que, victime de son succès, les entreprises se remettent à l'employer n'importe comment et de nouveau, on retrouve le parfum de la fleur dans les toilettes… Jusqu'à quand, la mode du thé à l'osmanthus ?

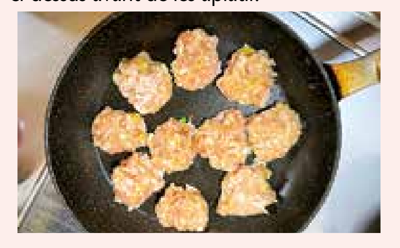
SEKIGUCHI RYÔKO

LA RECETTE DE HARUYO



PRÉPARATION

01 - Hacher le poireau.
02 - Dans un bol, mélanger bien à la main la cuisse de poulet hachée, le poireau haché, l'œuf, le sel et le sucre.
03 - Verser l'huile dans une poêle très chaude et y disposer des petites boules de la préparation ci-dessus avant de les aplatir.



04 - Les laisser cuire pendant 2-3 minutes, puis les retourner.
05 - Couvrir la poêle et laisser cuire pendant 2-3 minutes.
06 - Incorporer la sauce soja et le *mirin,* puis laisser cuire un peu.
07 - Dans un bol, disposer le riz nature, puis incorporer les légumes.
08 - Disposer les boulettes au-dessus puis ajouter la sauce restant dans la poêle.
09 - Déguster.

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 300 g de cuisse de poulet hachée
- 1 poireau
- 1 cuillère à café de fécule
- 1/4 de cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de sucre
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 4 cuillères à soupe de *mirin*
- Légumes crus selon votre envie (salade, radis blanc, concombre, etc.)
- Riz nature



Astuce
On peut ajouter du gingembre râpé, du sésame ou du *yuzu* râpé pour parfumer les boulettes.

Gianni Simone pour Zoom Japon

Le château de Hirosaki et son parc planté de centaines de cerisiers est un lieu incontournable.

Hirosaki, la perle d'Aomori

Célèbre pour son château, la ville, qui fut un centre politique important, possède de nombreux atouts.

Si vous interrogez un Japonais sur la préfecture d'Aomori, il vous parlera probablement de ses montagnes, de ses lacs et de ses forêts vierges. Cependant, ses attraits vont bien au-delà de sa nature abondante, et si vous êtes particulièrement intéressé par l'histoire et la culture de la région, vous devez absolument visiter Hirosaki. La troisième ville d'Aomori est le centre principal de la région de Tsugaru et le plus grand producteur de pommes, avec environ 25 % de la production. Pendant la période Edo (1603-1868), elle a prospéré en tant que centre politique et, bien que la restauration Meiji (1868) l'ait privée de tout pouvoir, elle est toujours considérée comme la capitale culturelle et éducative de la région. En effet, alors qu'Aomori est connue pour son climat rigoureux et son caractère quelque peu rude, une atmosphère de raffinement tranquille imprègne la ville et même l'accent local, loin des sons gutturaux souvent entendus ailleurs dans la préfecture, est doux et élégant.

Les origines de Hirosaki remontent à la montée en puissance du clan Tsugaru pendant la période Sengoku (milieu du XVe siècle- fin du XVIe siècle). En 1600, TSUGARU Tamenobu s'est rangé du côté de TOKUGAWA Ieyasu lors de la bataille décisive de Sekigahara (voir *Zoom Japon* n°130, mai 2023) et, après avoir vaincu des groupes rivaux au sein du clan, a planifié la construction d'un nouveau château à Hirosaki (alors appelé Takaoka) qui a été achevé en 1611, après sa mort, par son troisième fils Nobuhira. Pendant les 250 années qui suivirent, la ville devint le centre politique, économique et culturel régional. Ce n'est qu'en 1871, avec l'abolition des domaines féodaux et la mise en place du système préfectoral moderne, que la capitale de la nouvelle préfecture d'Aomori a été transférée

à la ville éponyme. Cependant, le 1er avril 1889, Hirosaki est devenue la première ville constituée de la préfecture (avec 30 autres villes du pays), avec une population de 31 375 habitants.

La ville ayant bénéficié d'une si longue période de paix, de nombreux bâtiments historiques subsistent. En effet, Hirosaki est l'un des rares endroits au Japon où des bâtiments de la période Edo coexistent avec des bâtiments de style occidental des périodes Meiji (1868-1911) et Taishô (1912-1925), ce qui en fait une destination idéale pour les amateurs d'architecture. Son château, l'une des forteresses les mieux conservées du pays, est sans doute le principal atout de la ville. L'ensemble de la structure du château, y compris les douves, les murs de pierre et les terrassements, est resté pratiquement dans sa forme d'origine. En 1627, la foudre a mis le feu au donjon principal, enflammant la poudre à canon qui s'y trouvait et provoquant une énorme explosion qui a détruit le donjon lui-même, le palais Honmaru et plusieurs tourelles. Le donjon n'a été reconstruit qu'en 1810. D'autre part, en raison de la prolifération des cerisiers, le château reste en grande partie caché derrière leurs feuilles et leurs branches, à tel point que certaines douves, les murs et le donjon principal sont à peine visibles de loin. SENDA Yoshihiro, professeur à l'université de Nara et archéologue du château, s'est exprimé à ce sujet : *"Je suis d'accord pour protéger les cerisiers et entretenir le paysage, mais nous devrions trouver un moyen de les gérer de manière à ce que les principales caractéristiques du château soient réellement visibles. Nous devrions changer notre approche pour trouver un équilibre entre tous les éléments d'un site historique classé au niveau national."*

Le parc de Hirosaki récompense les lève-tôt, car si le donjon est fermé avant 9 heures, l'intérieur du château peut être visité gratuitement. Le donjon de trois étages lui-même est plutôt petit et modeste, mais la véritable surprise attend les visiteurs lorsqu'ils atteignent l'arrière de la colline et qu'ils sont soudainement confrontés à la forme majestueuse du mont Iwaki, la montagne sacrée de Tsugaru. De même forme que le mont Fuji, Iwaki est à peu près deux fois moins haut, mais sa proximité avec la zone résidentielle en fait une présence encore plus impressionnante.

Au sud du parc se trouve également le Fujita Memorial Garden, l'ancienne résidence de FUJITA Ken'ichi, un homme d'affaires qui fut président de la Chambre de commerce et d'industrie du Japon. Lorsqu'il a installé une villa dans sa ville natale en 1919, il a invité un jardinier de Tôkyô à créer un paysage de style Edo. Après sa mort, la propriété est devenue le Hirosaki Sogo Bank Club (plus tard connu sous le nom de Michinoku Bank Club), mais en 1987, dans le cadre du projet de son 100e anniversaire, la ville l'a acquise et restaurée avant de l'ouvrir au public en 1991.

Fusion des styles occidental et japonais, le jardin est divisé en deux parties - une zone de hautes terres et une zone de basses terres - par une falaise de 13 mètres de haut. La partie haute, plus proche de l'entrée, est un jardin de style occidental qui offre une vue sur le mont Iwaki. C'est là que se trouve la villa, une structure en mortier de bois de style occidental de deux étages au design impressionnant, avec notamment une tour octogonale. Actuellement, elle a été transformée en café rappelant l'architecture de la période Taishô.

Le jardin de Fujita n'est pas le seul site moderne digne d'être visité dans la partie méridionale du parc de Hirosaki. D'autres bâtiments remarquables sont l'ancienne succursale principale de la 59e banque, la succursale locale de l'Eglise unie du Christ au Japon et le Hirosaki Gakuin Foreign Missionary Hall.

Hirosaki est également célèbre pour son grand nombre de bâtiments conçus par MAEKAWA Kunio, l'un des plus grands architectes japonais. L'ancienne bibliothèque municipale (1906) est sans doute le meilleur de tous. A l'époque, il n'y avait pas de bibliothèque publique en ville, car la bibliothèque privée qui avait ouvert ses portes en 1903 avait été réquisitionnée pour loger les soldats mobilisés au début de la guerre russo-japonaise. Finalement, cinq philanthropes ont financé la construction d'une nouvelle bibliothèque, dont HORIE Sakichi qui, par coïncidence, avait



Gianni Simone pour Zoom Japon

Le magnifique jardin de l'ancienne résidence de FUJITA Ken'ichi vaut le détour.



Gianni Simone pour Zoom Japon

L'ancienne bibliothèque construite en 1906 est un bel exemple de la diversité architecturale locale.

réalisé d'importants bénéfices grâce à la livraison de diverses fournitures aux militaires après le déclenchement du conflit avec la Russie. En 1989, le bâtiment a été racheté par la ville et a été préservé et ouvert au public. Il sert aujourd'hui d'installation au musée municipal de la littérature locale, et des publications locales et des documents littéraires y sont exposés.

Le bâtiment en bois de trois étages se distingue par ses tours octogonales. Ayant à l'esprit sa fonction de bibliothèque, les concepteurs ont pris soin d'ajouter de nombreuses fenêtres dans tout le bâtiment pour laisser entrer la lumière du soleil.

Au nord du parc de Hirosaki se trouve Naka-chô, l'ancien quartier des samouraïs. Aujourd'hui, il est essentiellement occupé par des propriétés privées modernes - de belles maisons avec des jardins bien entretenus se cachant derrière de hautes haies - mais quatre bâtiments anciens subsistent, avec leurs murs en bois noir caractéristiques et leurs portes d'entrée traditionnelles, et peuvent être visités gratuitement.

Si les lieux mentionnés ci-dessus sont les plus célèbres, le reste de la cité n'en est pas moins intéressant et récompense les voyageurs curieux qui aiment sortir des sentiers battus. En 1894, lorsque la gare de Hirosaki a été ouverte en tant qu'arrêt de la ligne principale Ôu, la zone urbaine s'est étendue de la ville du château vers la gare. Puis, en 1898, les installations militaires de la 8e division de l'armée ont été établies au sud de la gare et la ville s'est encore étendue dans cette direction.

La zone autour de Dotemachi est le principal quartier commerçant de la ville. C'était à l'origine, pendant la période féodale, une cité d'artisans. En 1649, par exemple, il y avait 64 maisons de ville comprenant des charpentiers, des forgerons, des orfèvres et des magasins de tabac et d'alcool. La zone est devenue un quartier commerçant pendant la période Meiji, tandis que l'ère Taishô, qui a suivi et qui a vu l'essor de la culture urbaine moderne, a vu l'ouverture de Kakuha Miyagawa, le premier grand magasin de la région. Les fans du célèbre auteur DAZAI Osamu (voir *Zoom Japon* n°96, décembre 2019-janvier 2020) voudront peut-être s'aventurer encore plus au sud, au-delà de Kajimachi, jusqu'à la maison où il a passé trois ans lorsqu'il était au lycée. L'écrivain est tristement célèbre pour avoir tenté de se suicider à plusieurs reprises, et c'est dans cette maison (chez son oncle) qu'il l'a fait pour la première fois, à la veille de ses examens de fin d'études. À l'intérieur, de nombreuses photographies du jeune DAZAI sont accrochées aux murs et sa chambre est restée inchangée, y compris quelques graffitis qu'il a griffonnés sur le mur. Apparemment, le romancier n'avait pas une grande estime pour les habitants de Hirosaki. Comme il l'a écrit dans son journal, *"ils sont vraiment stupides et ne savent pas s'incliner devant les plus forts, même s'ils perdent. Ils s'en tiennent à leur propre fierté et se moquent du reste du monde"*.

Hirosaki est surnommée *"la ville des châteaux, des cerisiers en fleurs et des pommes"*. Les pommes occidentales ont été cultivées dans la préfecture d'Aomori pour la première fois en 1877, et depuis lors, la ville est devenue le plus grand producteur de pommes du Japon. Ils ne manquent jamais de vous le rappeler, où que vous alliez, et ils sont allés jusqu'à créer une carte des magasins et boulangeries célèbres où vous pourrez déguster différentes tartes et spécialités à base de pommes.

Outre les pommes, Hirosaki compte de nombreux restaurants, mais pour une expérience culinaire unique qui contredit quelque peu le caractère raffiné de la ville, il faut se rendre à Niji no Mart. Situé dans un bâtiment banal non loin de la gare, l'endroit est affectueusement surnommé la *"cuisine des citoyens de Hirosaki"*. Il a l'aspect, l'odeur et l'atmosphère d'un marché de quartier, avec ses étals et ses boutiques qui s'alignent de part et d'autre de l'allée. En dehors des épiceries, on y trouve quelques restaurants où


Gianni Simone pour Zoom Japon

Le mont Iwaki dont la forme rappelle celle du mont Fuji marque la ville de sa présence.

l'on peut déguster des *râmen* (voir *Zoom Japon* n°26, décembre 2012-janvier 2013) et d'autres délices locaux à des prix raisonnables, mais l'endroit le plus populaire semble être Okazuya no Hamada, un fournisseur de nourriture locale bon marché comme l'*igamenchi* (escalope de calmar hachée), le *dekkai aji furai* (plaque géante de chinchard frit) et le *natto hanpen* (galette de poisson blanche en forme de triangle farcie de graines de soja fermentées – elle est plus savoureuse qu'il n'y paraît). Pour quelques centaines de yens, vous pouvez même obtenir du riz blanc et de la soupe miso, puis vous rendre dans l'espace de restauration de l'établissement où vous pourrez engloutir votre repas tout en écoutant les gens autour de vous discuter dans leur chaleureux et exotique jargon local. Enfin, nous ne rendrions pas justice à Hirosaki si nous ne mentionnions pas ses événements populaires, en particulier le festival Neputa, qui a été désigné comme un bien culturel populaire immatériel d'importance nationale. Organisé au mois d'août, il attire chaque année plus d'un million de personnes et est devenu le festival d'été le plus représentatif de la ville.

Des foules de citoyens défilent dans la ville en tirant des chars arborant des images de guerriers. Les chars sont divisés en deux catégories : les Ôgi Neputa (en forme d'éventail) et les Kumi Neputa (en forme de poupée). Il y a environ 80 Neputa au total, le plus grand nombre de la préfecture. Si vous ne pouvez pas vous y rendre en août, la meilleure chose à faire est de visiter le Tsugaru-han Neputa Village, une installation touristique expérientielle consacrée à l'histoire et à l'artisanat du festival. Outre le musée du Neputa, il comprend une salle d'exposition permanente où se déroulent des démonstrations de musique du Neputa ; Yamagendo, où vous pouvez écouter des concerts de Tsugaru Shamisen ; et une visite de la production d'artisanat folklorique de la région de Tsugaru (poupées *kokeshi*, toupies, peintures Tsugaru Nishiki-e, cerfs-volants décorés et articles de Tsugaru) où vous pouvez vous essayer à la fabrication de certains de ces produits traditionnels.

GIANNI SIMONE

événements

• *La Répétiton* Comédie japonaise, sous-titrée en français. Team Ginga est de retour à Paris ! L'acteur et le metteur en scène attendent l'actrice qui tarde à venir. En apprenant que le metteur en scène est amoureux de l'actrice, l'acteur appelle l'image de celle-ci par un procédé théâtral qui permet d'incarner la pensée d'un personnage… Du mercredi 24 au samedi 27 janvier, à 20h30. Workshop ISSE - 11 rue Saint-Augustin Paris 2e Tarif : 20 € (TR : 15 €) Réservations et renseignements : unit.team.ginga@gmail.com

cours

• STAGE de SOROBAN
Le Soroban est imparable pour faire travailler ses méninges et aiguiser ses facultés de calcul. A partir de 10 ans, du 12 au 16 février de 11h à 12h30 - 135€ avec un boulier offert. Informations et réservation sur www.espacejapon.com

emplois



KINTARO Group, gère 10 restaurants dans le 1er et 2eme arrondissement de Paris et compte en ouvrir d'autres en 2023 (sushi, cuisine japonaise familiale, Izakaya, cuisine chinoise à la japonaise, takoyaki, etc...).
Dans le cadre de son développement KINTARO Group recrute : **des cuisiniers, des commis, des responsables de salle, des serveurs, des pâtissiers et des boulangers**. Vous êtes débutant ou vous avez un peu d'expérience l'essentiel c'est que vous soyez motivé. Envoyez votre CV à recrutement.kyujin.paris@gmail.com

JAPANESE KNIFE COMPANY FRANCE recrute !! (vendeur/se, Affûteur/se)
Japanese Knife Company France commercialise sur deux points de vente à Paris, des couteaux de cuisine et des accessoires, importés du Japon. La clientèle est constituée de professionnels et particuliers amateurs d'outils et accessoires de cuisine haute de gamme.
Le poste à pourvoir est à temps plein en boutique (35h00 par semaine). Un apprentissage à l'affûtage traditionnel sur pierres des couteaux, qui constitue 40% du temps de travail, sera dispensé.
Le profil recherché requiert l'usage du français courant, des connaissances en Anglais, une aisance relationnelle, l'esprit d'équipe et un sens commercial affirmé.
Un intérêt marqué pour la culture nippone (culinaire, artisanale...) serait un plus !
Le temps de travail se répartira sur les deux boutiques parisiennes (75012 et 75007).
Poste à pourvoir immédiatement
jkcfranceinfo@gmail.com
09 84 44 89 31

divers



Cabinet d'avocats en droit des affaires à Paris - conseils et accompagnements des chefs d'entreprises et ressortissants japonais en France

Expertises :
- Droit des sociétés
- Baux commerciaux
- Contentieux des affaires / négociations / transactions
- Arbitrage international
- Entreprises en difficulté

Les associés du cabinet sont également membres fondateurs de l'AAJ (Association des Avocats Japonophiles)

8, rue de l'Arcade
75008 Paris
+33 (0)1 42 65 55 04
contact@komon-avocats.fr
www.komon-avocats.fr

ZOOM JAPON
Publié par
Ilyfunet Communication
12 rue de Nancy 75010 Paris
Tél: +33 (0)1 4700 1133
www.zoomjapon.info
courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution.
ISSN : 2108-4483
Imprimé en France
Responsable de la publication : Dan Béraud.
Contact publicité : pub@zoomjapon.info
Ont participé à ce numéro :
ODAIRA Namihei, Gabriel Bernard, Eric Rechsteiner, Steve John Powell, Angeles Marin Cabello, KOGA Ritsuko, Corinne Quentin, SEKIGUCHI Ryôko, Gianni Simone, MAEDA Haruyo
TAKACHI Yoshiyuki, KASHIO Gaku, TANIGUCHI Takako, MASUKO Miho, ETORI Shôko, Marie-Amélie Pringuey, Marie Varéon (maquette)



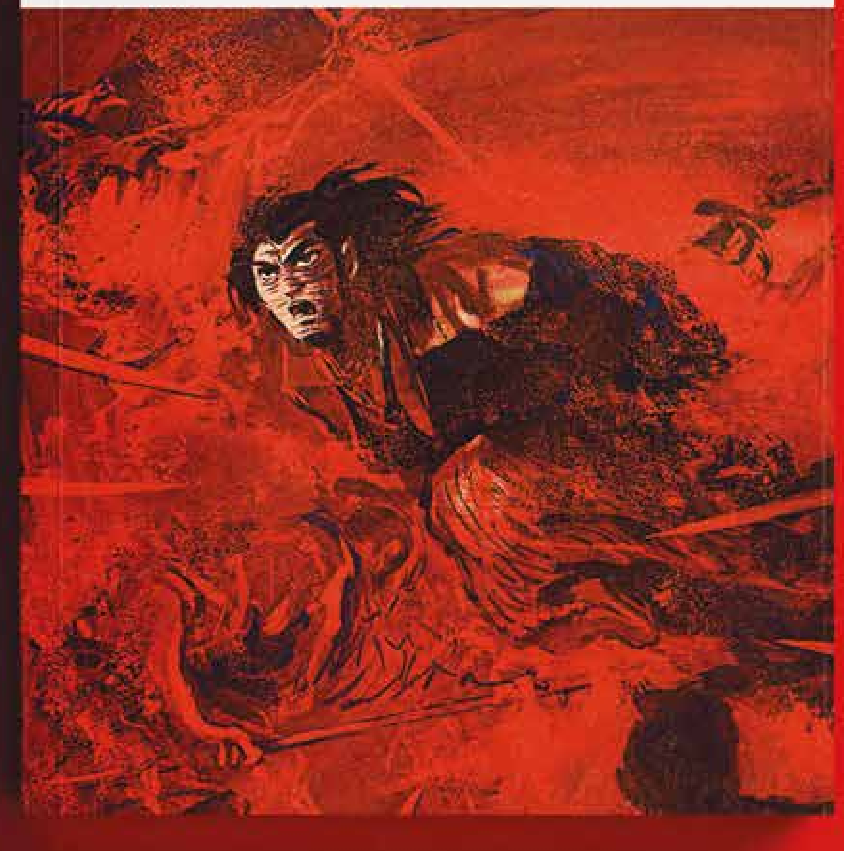


Participez au
TIRAGE AU SORT
pour gagner
UN COURS DE CUISINE JAPONAISE
qui aura lieu à Espace Japon (Paris 75010) le 4 février 2024.
12 places à gagner.

1. Achetez au moins un sac de riz dans un des magasins Paris Store en Île-de-France.
2. Au moment de votre achat, demandez à la caisse le formulaire de participation au tirage au sort.
3. Remplissez le formulaire et déposez-le avec votre ticket de caisse à l'accueil du magasin où vous avez fait votre achat.




Claude Leblanc
LA RÉVOLUTION
GARO
1945 — 2002



RAMEN JAPAN

A la découverte de la culture des Ramen

Le *ramen* est un savoureux plat servi dans un grand bol de bouillon riche en *umami* (la cinquième saveur) avec des nouilles cuites à la perfection. Ce programme propose une approche encyclopédique de ce délicieux mets, vous invitant à voyager à travers le Japon pour découvrir des variations locales en constante évolution. Rejoignez-nous pour explorer une mosaïque de coutumes régionales et d'une culture alimentaire plurielle à travers le prisme du *ramen.*

Vidéo à la demande